Everyday Cooking

Products Catalog

EPORAS

Vol.8

魚菜 GYOSAI

（クリア塗装タイプ）

食べる人の笑顔を想像しながら作りは
じめる愛があれば料理は芸術である。
ー田村魚菜ー

熱伝導性が良く効率的な熱廻り！
使い込む程に油なじみがよくなる！
丈夫で長持ち！

重厚な鉄の味わい、使い込む程にお料理の旨みが冴えてくる鉄製品。
見直してみませんか？「鉄」の良さのサイエンス！
おすすめします エボラスの鉄製品。

鉄が加熱されたときにできる「酸化皮膜」には微細な凹凸があり、油なじみが良くなり、耐久性があるので長持ちします。

焼色鋼板製（ブルーテンパー）

日本製

材質／ 本体：鉄（クリア塗装）
取っ手：鉄（クリア塗装）

※このシリーズはご使用前に空焼きが必要です。

機能性を第一に考えたシンプルなデザイン。
プロの料理研究家が創った、
本格派の家庭用調理器。

① 60801
魚菜　共柄フライパン 16cm
￥1,800　入数 20
JAN／4970368 608018
製寸／約302×165×93㎜　製重／約450g
甲寸／約355×270×160㎜　甲重／約9.4kg
本深／約34㎜
底の厚さ2.0㎜

② 60802
魚菜　共柄フライパン 18cm
￥2,000　入数 20
JAN／4970368 608025
製寸／約339×185×106㎜　製重／約565g
甲寸／約350×300×170㎜　甲重／約12.1kg
本深／約35㎜
底の厚さ2.0㎜

③ 60803
魚菜　共柄フライパン 20cm
￥2,200　入数 20
JAN／4970368 608032
製寸／約375×205×111㎜　製重／約680g
甲寸／約430×320×170㎜　甲重／約14.5kg
本深／約37㎜
底の厚さ2.0㎜

④ 60804
魚菜　共柄フライパン 22cm
￥2,500　入数 10
JAN／4970368 608049
製寸／約415×224×128㎜　製重／約800g
甲寸／約430×260×170㎜　甲重／約8.7kg
本深／約41㎜
底の厚さ2.0㎜

⑤ 60805
魚菜　共柄フライパン 24cm
￥2,800　入数 10
JAN／4970368 608056
製寸／約444×243×138㎜　製重／約930g
甲寸／約455×275×170㎜　甲重／約10kg
本深／約44㎜
底の厚さ2.0㎜

⑥ 60806
魚菜　共柄フライパン 26cm
￥3,000　入数 10
JAN／4970368 608063
製寸／約488×264×160㎜　製重／約1,050g
甲寸／約505×300×185㎜　甲重／約11.6kg
本深／約48㎜
底の厚さ2.0㎜

⑦ 60807
魚菜　共柄フライパン 28cm
￥3,300　入数 10
JAN／4970368 608070
製寸／約535×284×170㎜　製重／約1,260g
甲寸／約550×315×185㎜　甲重／約13.7kg
本深／約50㎜
底の厚さ2.0㎜

プロの道具の中から
家庭で使いやすいサイズを厳選。
中華料理の万能鍋。
家庭で本格的な中華を堪能。

ブルーテンパー材って何？

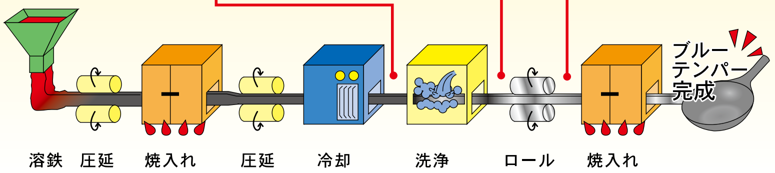
鋼板の表面に熱処理で酸素を結合させ、防錆効果のある酸化被膜を生成した鋼板です。一般的な鋼板に比べて、油なじみが良く、錆びにくい特徴がある上質な素材です。

黒皮材
材料の表面に酸化皮膜（黒色）がある。

酸洗材
酸化皮膜を酸で洗浄。表面に細かい凹凸が残る。

磨板材
磨いたロールで圧延し、表面を平らにする。

製造工程



●強火でサッと炒める北京鍋。鍋返しを行うアイテムだけに底厚1㎜の軽量設計。女性でも手軽に扱えます。

60808
魚菜　共柄北京鍋 27cm
￥3,500　入数 10
JAN／4970368 608087
製寸／約430×268×125㎜
製重／約790g
甲寸／約440×310×205㎜
甲重／約8.6kg
本深／約82㎜
底の厚さ1.0㎜

60809
魚菜　共柄北京鍋 29cm
￥4,000　入数 10
JAN／4970368 608094
製寸／約450×287×136㎜
製重／約900g
甲寸／約470×320×195㎜
甲重／約9.8kg
本深／約86㎜
底の厚さ1.0㎜

60810
魚菜　共柄北京鍋 32cm
￥4,500　入数 10
JAN／4970368 608100
製寸／約480×316×137㎜
製重／約1,060g
甲寸／約505×350×225㎜
甲重／約11.8kg
本深／約91㎜
底の厚さ1.0㎜

●油通しや揚げ物に使う中華独特の専門道具。鍋に合わせて選べます。

60811
魚菜　共柄中華油切 24cm
￥2,500　入数 20
JAN／4970368 608117
製寸／約380×239×76㎜
製重／約485g
甲寸／約410×280×175㎜
甲重／約10.4kg
本深／約46㎜
底の厚さ1.0㎜

60812
魚菜　共柄中華油切 27cm
￥3,000　入数 20
JAN／4970368 608124
製寸／約410×267×100㎜
製重／約595g
甲寸／約450×295×190㎜
甲重／約12.7kg
本深／約59㎜
底の厚さ1.0㎜

●プロの道具の中から家庭で使いやすいサイズを厳選。中華料理の万能鍋です。

60813
魚菜　共柄中華鍋 30cm
￥4,000　入数 10
JAN／4970368 608131
製寸／約372×300×120㎜
製重／約1,250g
甲寸／約350×335×270㎜
甲重／約13.5kg
本深／約88㎜
底の厚さ1.6㎜

60814
魚菜　共柄中華鍋 33cm
￥4,500　入数 10
JAN／4970368 608148
製寸／約408×330×130㎜
製重／約1,470g
甲寸／約370×355×285㎜
甲重／約15.8kg
本深／約97㎜
底の厚さ1.6㎜

60815
魚菜　共柄中華鍋 36cm
￥5,000　入数 10
JAN／4970368 608155
製寸／約432×360×145㎜
製重／約1,700g
甲寸／約385×370×330㎜
甲重／約18.2kg
本深／約107㎜
底の厚さ1.6㎜

●厚手（2㎜）の鋼板を使用しているため、油の温度が一定に保たれ、おいしい揚げ物ができます。

60816
魚菜　共柄揚げ鍋 27cm
￥3,500　入数 5
JAN／4970368 608162
製寸／約314×297×116㎜
製重／約1,790g
甲寸／約305×310×270㎜
甲重／約9.8kg
本深／約79㎜ 満水／3.7ℓ 適正／約1.2ℓ
底の厚さ2.0㎜

60817
魚菜　共柄揚げ鍋 30cm
￥4,000　入数 5
JAN／4970368 608179
製寸／約337×326×125㎜
製重／約2,130g
甲寸／約330×335×285㎜
甲重／約11.6kg
本深／約83㎜ 満水／5.0ℓ 適正／約1.6ℓ
底の厚さ2.0㎜

空焼きとは？
初めて使用する時に、鍋表面の錆止め塗料を除去する作業のこと。

※このシリーズはご使用前に空焼きが必要です。

匠の技が織り成す「和の芸術」。
衣を纏い華やかに舞い踊る。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
IH
ガスコンロ 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ

CH・IH

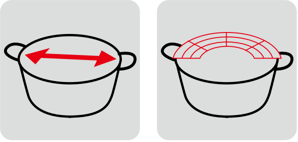
日本製

材質／ 本体:鉄(シリコン焼付け塗装)
底の厚さ1.6mm
取っ手:鉄(シリコン焼付け塗装)
アミ:鉄(クロムメッキ)

＊縁シリーズ 統一化粧箱

広口揚げ鍋

◆揚げ物の出し入れに便利な広口タイプ。
◆素早く油切りができる揚げアミ付。



広口　アミ

EN-W20W〔75111〕
縁(えにし)　広口揚げ鍋アミ付 20cm
￥2,500　入数 12

JAN／4970368 751110		
製寸／約305×217×92mm		製重／約850g
箱寸／約275×215×105mm		箱重／約1,005g
甲寸／約565×445×330mm		甲重／約13.1kg
本深／約76mm	満水／1.8ℓ	適正／約0.7ℓ

EN-W22W〔75112〕
縁(えにし)　広口揚げ鍋アミ付 22cm
￥3,000　入数 12

JAN／4970368 751127		
製寸／約326×236×103mm		製重／約1,015g
箱寸／約285×240×110mm		箱重／約1,200g
甲寸／約585×495×345mm		甲重／約15.6kg
本深／約82mm	満水／2.4ℓ	適正／約1.0ℓ

EN-W24W〔75113〕
縁(えにし)　広口揚げ鍋アミ付 24cm
￥3,500　入数 12

JAN／4970368 751134		
製寸／約350×256×107mm		製重／約1,165g
箱寸／約295×255×115mm		箱重／約1,370g
甲寸／約605×535×375mm		甲重／約17.7kg
本深／約87mm	満水／3.1ℓ	適正／約1.4ℓ

EN-W26W〔75114〕
縁(えにし)　広口揚げ鍋アミ付 26cm
￥4,000　入数 12

JAN／4970368 751141		
製寸／約373×280×112mm		製重／約1,345g
箱寸／約305×280×120mm		箱重／約1,560g
甲寸／約625×575×375mm		甲重／約20.5kg
本深／約91mm	満水／3.9ℓ	適正／約1.6ℓ

イエローライン

クッキングレパートリーを
応援する「イエローライン」。

◆シンプルながら油ハネを防ぐ人気の
天ぷら鍋。ガードタイプの親切設計。
IH対応型で新登場！

200V・100V
あらゆる熱源に対応
IH
ガスコンロ 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ

日本製

◆ハンドルは手になじむ天然木。
◆一般的な大きさの天ぷら鍋。

YL-IH20S〔67321〕
イエローライン
IH対応片手天ぷら鍋 20cm
￥2,500　入数 12

JAN／4970368 673214		
製寸／約380×206×110mm		製重／約730g
箱寸／約370×210×105mm		箱重／約930g
甲寸／約630×380×445mm		甲重／約13.1kg
本深／約88mm	満水／1.7ℓ	適正／約0.7ℓ

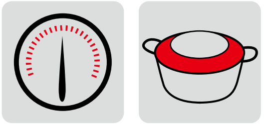
材質／ 本体:鉄(シリコン焼付け塗装)底の厚さ1.2mm
取っ手:天然木

温度計付天ぷら鍋

◆温度計付で揚げ物の適温を一目でキャッチ。
◆油の飛びハネを防止するガード枠付。

200V・100V あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ
CH・IH
日本製

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2mm
ガード枠：鉄（クロムメッキ）
取っ手：フェノール樹脂


温度計　ガード枠

EN-T20S〔75201〕
縁（えにし）　温度計付天ぷら鍋片手 20cm
¥3,000　入数 12
JAN／4970368 752018
製寸／約370×216×120mm　製重／約845g
箱寸／約360×215×105mm　箱重／約1,055g
甲寸／約735×445×340mm　甲重／約14kg
本深／約69mm　満水／2.1ℓ　適正／約1.1ℓ

EN-T20W〔75202〕
縁（えにし）　温度計付天ぷら鍋両手 20cm
¥3,000　入数 12
JAN／4970368 752025
製寸／約317×217×110mm　製重／約890g
箱寸／約285×220×110mm　箱重／約1,070g
甲寸／約585×455×345mm　甲重／約13.9kg
本深／約69mm　満水／2.1ℓ　適正／約1.1ℓ

EN-T22W〔75203〕
縁（えにし）　温度計付天ぷら鍋 22cm
¥3,500　入数 12
JAN／4970368 752032
製寸／約338×237×116mm　製重／約980g
箱寸／約305×240×110mm　箱重／約1,180g
甲寸／約625×495×345mm　甲重／約15.4kg
本深／約69mm　満水／2.6ℓ　適正／約1.3ℓ

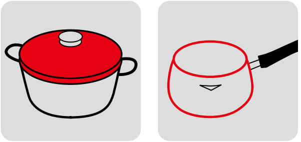
EN-T24W〔75204〕
縁（えにし）　温度計付天ぷら鍋 24cm
¥4,000　入数 12
JAN／4970368 752049
製寸／約360×257×115mm　製重／約1,125g
箱寸／約315×260×110mm　箱重／約1,350g
甲寸／約645×535×345mm　甲重／約17.6kg
本深／約69mm　満水／2.9ℓ　適正／約1.6ℓ

お弁当用揚げ鍋

◆少人数家族やお弁当作りに適した小型タイプ。
◆保管に便利なフタ付。

200V・100V あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ
CH・IH
日本製

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2mm
取っ手・つまみ：フェノール樹脂
フタ：鉄（クロムメッキ）


フ　タ　お弁当用

EN-LC16S〔75501〕
縁（えにし）　お弁当用揚げ鍋蓋付 16cm
¥2,000　入数 20
JAN／4970368 755019
製寸／約305×165×140mm　製重／約730g
箱寸／約320×170×115mm　箱重／約890g
甲寸／約655×355×590mm　甲重／約19kg
本深／約79mm　満水／1.3ℓ　適正／約0.5ℓ

YL-IH20SF〔67322〕
イエローライン
IH対応片手天ぷら鍋 20cm（蓋付）
¥3,000　入数 12
JAN／4970368 673221
製寸／約380×206×123mm　製重／約860g
箱寸／約370×210×105mm　箱重／約1,045g
甲寸／約630×380×445mm　甲重／約13.9kg
本深／約88mm　満水／1.7ℓ　適正／約0.7ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2mm
取っ手：天然木
蓋・ツマミ：鉄（クロムメッキ）

◆たっぷり揚げられるファミリーサイズの天ぷら鍋。
◆蓋付なので保管に便利。

YL-IH26WF〔67323〕
イエローライン
IH対応両手天ぷら鍋 26cm（蓋付）
¥4,500　入数 12
JAN／4970368 673238
製寸／約334×263×150mm　製重／約1,785g
箱寸／約290×265×125mm　箱重／約2,015g
甲寸／約580×390×545mm　甲重／約24.9kg
本深／約107mm　満水／3.7ℓ　適正／約1.6ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.6mm
蓋：ステンレス鋼
ツマミ：天然木
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）

極天 GOKUTEN 極厚

底厚 3.2㎜で揚げ物を極める。

こんな揚げ鍋が欲しかった。
お鍋の厚さが油温を一定に保つ
理想的な天ぷら鍋。

- ◆油温が下がりにくく、ほぼ一定の温度に保ちます。
- ◆熱伝導率が良く熱を均一に伝え、揚げ物を上手においしく仕上げます。
- ◆揚げ物の基礎知識から本格的な14品目を載せたレシピブック付。

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ3.2㎜
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
アミ：鉄（クロムメッキ）

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

SG CH・IH

日本製

GT-22W〔68802〕
極天　極厚揚げ鍋 22cm
￥4,000　入数 8

JAN／4970368 688027
製寸／約277×238×114㎜　製重／約1,965g
箱寸／約260×245×120㎜　箱重／約2,215g
甲寸／約495×275×505㎜　甲重／約18.6kg
本深／約69㎜　満水／2.1ℓ　適正／約0.8ℓ

GT-24W〔68803〕
極天　極厚揚げ鍋 24cm
￥4,500　入数 8

JAN／4970368 688034
製寸／約300×260×120㎜　製重／約2,295g
箱寸／約270×265×130㎜　箱重／約2,570g
甲寸／約540×280×540㎜　甲重／約21.6kg
本深／約75㎜　満水／2.7ℓ　適正／約1.0ℓ

GT-26W〔68804〕
極天　極厚揚げ鍋 26cm
￥5,000　入数 6

JAN／4970368 688041
製寸／約313×280×130㎜　製重／約2,675g
箱寸／約290×285×140㎜　箱重／約2,990g
甲寸／約580×310×435㎜　甲重／約19kg
本深／約80㎜　満水／3.4ℓ　適正／約1.3ℓ

GT-28W〔68805〕
極天　極厚揚げ鍋 28cm
￥5,500　入数 6

JAN／4970368 688058
製寸／約340×300×132㎜　製重／約2,970g
箱寸／約305×305×145㎜　箱重／約3,300g
甲寸／約605×320×455㎜　甲重／約21kg
本深／約83㎜　満水／4.1ℓ　適正／約1.6ℓ

あ・ね・し・す

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

CH・IH

日本製

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ2.0mm
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
アミ：鉄（クロムメッキ）

20cm 化粧箱

22cm 化粧箱

◆特厚仕様（底厚2.0mm）で油の温度が下がりにくく、揚げ物がカラッと美味しく揚がります。
◆油ハネを抑える深型安心設計です。◆すばやく油を切れるアミ付です。

IYE-6514〔16514〕
あねしす
特厚深型天ぷら鍋 20cm（アミ付）
￥3,800　入数 12
JAN／4970368 165146
製寸／約279×222×130mm　製重／約1,425g
箱寸／約265×220×135mm　箱重／約1,600g
甲寸／約540×455×420mm　甲重／約20.4kg
本深／約101mm　満水／3.2 ℓ　適正／約1.6 ℓ

IYE-6513〔16513〕
あねしす
特厚深型天ぷら鍋 22cm（アミ付）
￥4,000　入数 12
JAN／4970368 165139
製寸／約298×242×134mm　製重／約1,665g
箱寸／約275×240×140mm　箱重／約1,835g
甲寸／約570×490×440mm　甲重／約23.4kg
本深／約107mm　満水／4.1 ℓ　適正／約2.1 ℓ

蓮華（hasuka / はすか）

まるでオブジェのようなフォルム。
鉄の特性を存分に活かせる
揚げ鍋。

◆本体底面は鉄の1.6mm特厚仕様の本格派です。
◆厚手の鉄の保温効果で温度変化が少なく、サクッとした衣の揚がり具合が、手軽に楽しめます。
◆揚げ物の出し入れに便利な広口タイプ。

HA-20W
〔66501〕
蓮華（はすか）
深型揚げ鍋 20cm（アミ付）
￥3,500　入数 12
JAN／4970368 665011
製寸／約292×209×108mm　製重／約1,055g
箱寸／約265×210×115mm　箱重／約1,215g
甲寸／約540×365×445mm　甲重／約15.5kg
本深／約90mm　満水／2.1 ℓ　適正／約0.7 ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.6mm
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
アミ：鉄（クロムメッキ）

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

日本製

CH・IH

ぱろ

◆特厚仕様（底厚1.6mm）で油の温度が下がりにくく、揚げ物がカラッと美味しく揚がります。
◆油ハネをおさえる深型安心設計です。
◆すばやく油を切れる揚げアミ付です。

PFT-20W〔81057〕
ぱろ
深型天ぷら鍋 20cm（アミ付）
￥3,500　入数 12
JAN／4970368 810572
製寸／約274×222×135mm　製重／約1,210g
箱寸／約265×220×145mm　箱重／約1,370g
甲寸／約460×535×450mm　甲重／約17.7kg
本深／約106mm　満水／3.2 ℓ　適正／約1.6 ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.6mm
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
アミ：鉄（クロムメッキ）

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

日本製

CH・IH

Neo-Anesis

ネオ・アネシス

◆温度計付で揚げ物の適度を一目でキャッチ。
◆持ちやすく安定感のあるハンドル。
◆油の飛びはねを防止するガード枠付。

NA-TW24W〔19012〕
ネオアネシス 温度計付天ぷら鍋 24cm
￥5,000　入数 12
JAN／4970368 190124
製寸／約350×256×107mm　製重／約1,125g
箱寸／約295×255×115mm　箱重／約1,375g
甲寸／約605×535×375mm　甲重／約17.7kg
本深／約87mm　満水／3.1 ℓ　適正／約1.4 ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2mm
ガード枠：鉄（クロムメッキ）
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

日本製

CH・IH

揚げ天

ブラックを基調としたシックなデザイン。使いやすさと機能性を追求した揚げ鍋です。

◆揚げ物調理に適した熱伝導率のよい鉄製。

◆蓋付、アミ付、温度計付！それぞれシーンと揚げ物の量で選べる3バリエーション。

天ぷらを美味しく揚げるコツ

下準備

●下ごしらえをした材料は水分をよく拭き取って、冷蔵庫で冷やしておく！
油ハネを防ぐため、材料は水分を残さないようにしましょう。

衣をつくる

●小麦粉のダマが残る程度にさっくり混ぜる！
かき混ぜすぎるとグルテンという粘り成分ができ、カラッと揚がりません。

●冷水を使う！
温度が高いとグルテンができやすいため、冷水を使いましょう。

揚げる

●揚げ油にごま油を30％ほど入れる！
ごま油を加えると油がいたみにくく風味が増して軽く揚がります。

●具材一度にたくさん入れない！
一度にたくさんの具材を入れると急激に油温が下がってしまうので注意しましょう。

油温の目安

箸の先に衣をつけて揚げ油に落としてみましょう。

160℃　下まで沈んですぐに上がってくる。

170℃　中ほどまで沈んですぐに上がってくる。

180℃　沈みかけてすぐに上がってくる。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

CH・IH

日本製

●少ない油でカラッと揚がる！

AT-16S〔70115〕
揚げ天　お弁当用揚げ鍋蓋付16cm
￥2,500　入数 20

JAN	4560399 701156		
製寸	約325×172×120㎜	製重	約705g
箱寸	約325×176×108㎜	箱重	約850g
甲寸	約665×375×560㎜	甲重	約18.8kg
本深	約78㎜　満水／1.5ℓ	適正	約0.6ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2㎜
蓋：鉄（シリコン焼付け塗装）
樹脂部：フェノール樹脂

●調理しやすい広口タイプ。底に向かってスリムな節油型。

AT-24W〔70116〕
揚げ天　広口深型揚げ鍋アミ付24cm
￥3,000　入数 12

JAN	4560399 701163		
製寸	約348×252×128㎜	製重	約990g
箱寸	約301×254×128㎜	箱重	約1,180g
甲寸	約615×535×415㎜	甲重	約15.9kg
本深	約100㎜　満水／3.8ℓ	適正	約1.3ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2㎜
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
アミ：鉄（クロムめっき）

●揚げごろがわかる温度計付！

AT-T20W〔70117〕
揚げ天　温度計付天ぷら鍋20cm
￥3,000　入数 12

JAN	4560399 701170		
製寸	約280×215×110㎜	製重	約905g
箱寸	約245×216×105㎜	箱重	約1,040g
甲寸	約500×450×335㎜	甲重	約14.1kg
本深	約70㎜　満水／2.0ℓ	適正	約1.0ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2㎜
ガード枠・取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）

彩芭 いろは

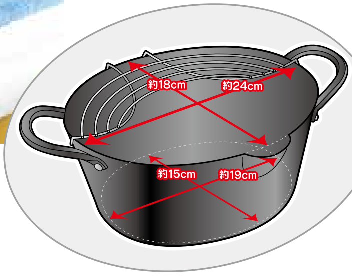
「楕円型」の天ぷら鍋。
Only Oneの使い心地。

◆横長の楕円形状で有頭エビやトンカツなど楽々揚げられます。

◆本体は底面に向かって傾斜をかけたスリム形状で少ない油量で揚げ物が出来ます。

◆大きな注ぎ口を採用し、油の移し替えが便利。

◆揚げ物のちょっと置きに便利なアミ付。



200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

CH・IH

DIR-24T〔65701〕
彩芭（いろは）　楕円型天ぷら鍋 24cm
￥3,000　入数 8

JAN	4970368 657016		
製寸	約321×204×114㎜	製重	約1,320g
箱寸	約300×210×115㎜	箱重	約1,535g
甲寸	約620×445×260㎜	甲重	約13.9kg
本深	約98㎜　満水／2.9ℓ	適正	約1.0ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ2.0㎜
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
アミ：鉄（クロムメッキ）

和っとからり

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

◆少ない油量でカラッと揚がる。お弁当や朝食など、ちょこっと揚げに便利。

WK-16S〔70001〕
和っとからり
お弁当用揚げ鍋16cm（蓋付）
￥2,400　入数 20

JAN／4970368 700019

製寸	約315×164×121mm	製重	約685g
箱寸	約305×165×150mm	箱重	約890g
甲寸	約620×340×750mm	甲重	約19.3kg
本深	約77mm　満水／1.3ℓ	適正	約0.6ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.0mm
蓋：鉄（アクリル塗装）
取っ手・ツマミ：フェノール樹脂

鉄の重厚感とそれで作った料理を味わってください。

◆広口で材料の出し入れがしやすく、調理がスムーズ！
◆揚げアミ付で素早い油切りが可能。
◆鉄の保温力で油の温度を一定に保ち揚げ物がカラッと揚がります。

WK-24W〔70003〕
和っとからり　広口揚げ鍋24cm（アミ付）
￥3,000　入数 12

JAN／4970368 700033

製寸	約335×248×95mm	製重	約835g
箱寸	約275×255×100mm	箱重	約1,010g
甲寸	約570×540×330mm	甲重	約13.8kg
本深	約82mm　満水／3.2ℓ	適正	約1.0ℓ

WK-28W〔70004〕
和っとからり　広口揚げ鍋28cm（アミ付）
￥3,800　入数 12

JAN／4970368 700040

製寸	約383×290×117mm	製重	約1,065g
箱寸	約330×290×120mm	箱重	約1,335g
甲寸	約675×600×390mm	甲重	約18kg
本深	約88mm　満水／4.5ℓ	適正	約1.4ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2mm、取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）、アミ：鉄（クロムメッキ）

CuCu（Tempura Nabe キュキュ）

◆小型だから少人数家族やお弁当作りに最適。
◆つかみやすい安心な取っ手。◆油ハネしにくいツボ型形状。

CU-16W〔69701〕
キュキュ　両手天ぷら鍋 16cm
￥2,500　入数 20

JAN／4970368 697012

製寸	約200×164×120mm	製重	約800g
箱寸	約215×170×115mm	箱重	約920g
甲寸	約860×445×250mm	甲重	約19kg
本深	約79mm　満水／1.3ℓ	適正	約0.5ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.2mm
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
フタ：鉄（ポリエステル樹脂粉体焼付け塗装）
ツマミ：フェノール樹脂

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

SG CH・IH

日本製

FeliMeal II（フェリミール）

少ない油量でもカラッと揚がる。
料理時間短縮＆経済的。
忙しい朝も大助かり!!

◆揚げ物がカラッと揚がる熱伝導率の良い鉄製鍋。
◆油量の目安がひと目で分かる適正油量ライン入り。
◆収納に便利なコンパクトサイズ。

F-16SⅡ
〔66811〕
フェリミールⅡ
お弁当用揚げ鍋 16cm（蓋付）
￥2,000　入数 20

JAN／4970368 668111

製寸	約315×164×121mm	製重	約685g
箱寸	約305×165×150mm	箱重	約890g
甲寸	約625×360×770mm	甲重	約19.3kg
本深	約77mm　満水／1.3ℓ	適正	約0.6ℓ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）底の厚さ1.0mm
フタ：鉄（アクリル塗装）
取っ手・ツマミ：フェノール樹脂

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

毎日のお料理をもっと美味しく、もっと楽しく！
全面セラミックコーティング採用！
油ハネを抑える深型タイプ。

- ◆揚げ物がカラッと揚がる熱伝導率の良い鉄製鍋。
- ◆油量の目安がひと目で分かる適正油量ライン入り。
- ◆油ハネを抑える深型設計。
- ◆油の汚れがひと目でわかる内面カラー。
- ◆すばやく油を切れる揚げアミ付。

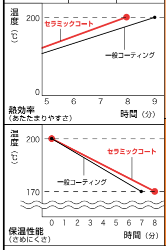
200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

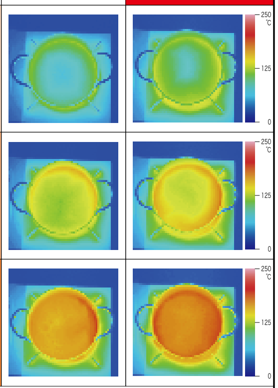
材質／本体：鉄（セラミック塗膜加工）
底の厚さ1.2㎜
取っ手・アミ：鉄
表面加工／取っ手・アミ：クロムメッキ

全面セラミックコーティング採用
熱伝導効率が良い!!　省エネにも効果的!!

サーモグラフィーによる一般コーティング天ぷら鍋とセラミックコーティング天ぷら鍋の比較

サーモグラフィー試験結果	一般コーティング	セラミックコート
熱効率（加熱後で約200℃の到達時間）	9分	8分
保温性能（加熱停止後で約170℃の到達時間）	7分	8分





試験条件：深型揚げ鍋18cmで定めた適正油量0.8ℓを入れた状態での加熱と加熱停止後での油温の比較
試験実施機関：新潟工業技術総合研究所　下越技術支援センター

上記の結果から、熱効率の良い材質である鉄製の天ぷら鍋にセラミック塗膜加工を施す事によって熱効率が得られるため、揚げ物・天ぷらの調理に適したコーティングです。

FES-01〔70086〕
Feセラ　深型揚げ鍋18cm（ピンク）
￥3,000　入数 12
JAN／4560399 700869
製寸／約252×184×118㎜　製重／約745g
箱寸／約225×190×130㎜　箱重／約905g
甲寸／約470×400×410㎜　甲重／約12kg
本深／約98㎜　満水／2.2ℓ　適正／約0.8ℓ

FES-02〔70087〕
Feセラ　深型揚げ鍋18cm（グリーン）
￥3,000　入数 12
JAN／4560399 700876
製寸／約252×184×118㎜　製重／約745g
箱寸／約225×190×130㎜　箱重／約905g
甲寸／約470×400×410㎜　甲重／約12kg
本深／約98㎜　満水／2.2ℓ　適正／約0.8ℓ

カラーの蓋がキュートなプチ揚げ鍋！お好みに合わせて選べる3色で新登場！
新生活やシングルライフに！ムダなく小回りのきくサイズです。

- ◆小型で少人数家族やお弁当作りやスイーツ作りにピッタリ！
- ◆油ハネしにくいツボ型形状。
- ◆使用油を抑えたコンパクトなフォルムにつかみやすい大きな取っ手付。
- ◆揚げ物がカラッと揚がる鉄製タイプ。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

材質／本体：鉄（シリコン焼付け塗装）
底の厚さ1.0㎜
取っ手：鉄（シリコン焼付け塗装）
蓋：鉄（アクリル塗装）
つまみ：フェノール樹脂

●コンロスペースを取らないコンパクトなボディー。IH200V対応で電磁調理器もOK！

●若者に人気のビビットなピンク。

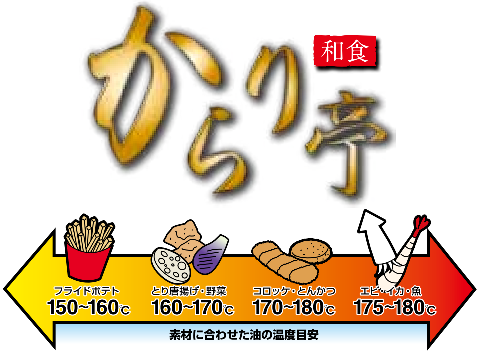
PC-16WP〔42111〕
プチクック ミニ揚げ鍋 16cm（ピンク）
￥2,000　入数 20
JAN／4970368 421112
製寸／約184×164×117㎜　製重／約605g
箱寸／約170×165×120㎜　箱重／約700g
甲寸／約360×355×630㎜　甲重／約15kg
本深／約77㎜　満水／1.3ℓ　適正／約0.6ℓ

●キッチンを明るくする人気のオレンジ。

PC-16WO〔42112〕
プチクック ミニ揚げ鍋 16cm（オレンジ）
￥2,000　入数 20
JAN／4970368 421129
製寸／約184×164×117㎜　製重／約605g
箱寸／約170×165×120㎜　箱重／約700g
甲寸／約360×355×630㎜　甲重／約15kg
本深／約77㎜　満水／1.3ℓ　適正／約0.6ℓ

●はつらつと元気が出る人気のグリーン。

PC-16WG〔42113〕
プチクック ミニ揚げ鍋 16cm（グリーン）
￥2,000　入数 20
JAN／4970368 421136
製寸／約184×164×117㎜　製重／約605g
箱寸／約170×165×120㎜　箱重／約700g
甲寸／約360×355×630㎜　甲重／約15kg
本深／約77㎜　満水／1.3ℓ　適正／約0.6ℓ



調理がしやすいベーシックな揚げ鍋。
無駄なく使える大きさです。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

◆油ハネを防ぐガード枠付。
◆ガード枠には揚げ物食材の適温メモ付!
◆温度計付で油の温度を確認できる!

KRR-T20W〔70123〕
からり亭 温度計付天ぷら鍋20cm
￥3,000　入数 20

JAN／4560399 701231
製寸／約280×209×113㎜　製重／約675g
箱寸／約245×210×105㎜　箱重／約835g
甲寸／約505×440×550㎜　甲重／約17.8kg
本深／約77㎜　満水／2.3ℓ　適正／約1.2ℓ

材質／本体:鉄(シリコン焼付け塗装)底の厚さ0.7㎜
ガード枠:鉄(焼付け塗装)
取っ手:鉄(クロムめっき)

ガス火専用

PCL-16W〔70124〕
ピア・コローレ
ホーローフライヤー18cm(ホワイト)
￥3,000　入数 16

JAN／4560399 701248
製寸／約190×250×78㎜　製重／約615g
箱寸／約220×185×90㎜　箱重／約720g
甲寸／約470×450×405㎜　甲重／約13.2kg
本深／約76㎜　満水／1.7ℓ　適正／約0.8ℓ

材質／本体:ホーロー用鋼板(ホーロー仕上)
底の厚さ0.8㎜
アミ:鉄(クロムメッキ)

ガス火専用

PCL-16R〔70125〕
ピア・コローレ
ホーローフライヤー18cm(レッド)
￥3,000　入数 16

JAN／4560399 701255
製寸／約190×250×78㎜　製重／約615g
箱寸／約220×185×90㎜　箱重／約720g
甲寸／約470×450×405㎜　甲重／約13.2kg
本深／約76㎜　満水／1.7ℓ　適正／約0.8ℓ

材質／本体:ホーロー用鋼板(ホーロー仕上)
底の厚さ0.8㎜
アミ:鉄(クロムメッキ)

Shao〔シャオ〕

扱いやすい深型形状のいため鍋。
使い勝手とおいしさで、
思わず笑みがこぼれる。

◆余計な厚みを取ったスーパースピン加工で軽量化。
◆具材が飛び出しにくい深型設計。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

SHA-26I〔66601〕
シャオ　鉄製深型炒め鍋 26cm(お玉付)
￥3,000　入数 12

JAN／4970368 666018
製寸／約453×270×115㎜　製重／約1,030g
箱寸／約435×265×110㎜　箱重／約1,335g
甲寸／約810×455×475㎜　甲重／約17.8kg
本深／約88㎜

※使い始めの空焼きは不要です。

*シャオ 化粧箱

材質／本体:鉄(シリコン焼付け塗装)
底の厚さ1.2㎜
取っ手:天然木
お玉本体:鉄(シリコン焼付け塗装)
お玉取っ手:天然木

*ファンシア 化粧箱

Fancia〔ファンシア〕

女性でも返しやすい軽量設計!
ファンシアで鉄の力を堪能。

◆余計な厚みを取ったスーパースピン加工で軽量化。

ガス火専用

FAN-30P〔61930〕
ファンシア
鉄製木柄北京鍋 30cm(お玉付)
￥3,000　入数 12

JAN／4970368 619304
製寸／約485×308×123㎜　製重／約1,015g
箱寸／約460×305×110㎜　箱重／約1,330g
甲寸／約680×490×645㎜　甲重／約18.1kg
本深／約82㎜

※使い始めの空焼きは不要です。

Fe-made エフメイド

「Simple is the best！」
Fe（鉄）でMade（造る）
鉄にこだわった正統派フライパン。

〈シリコン焼付け塗装タイプ〉

- 表面は、空焼き不要のシリコン焼付けタイプ。
- 上質な素材（ブルーテンパー）を採用。より油なじみが良く使いやすい。

焼色鋼板製（ブルーテンパー）

※使い始めの空焼きは不要です。

200V・100V あらゆる熱源に対応
ガスコンロ 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ
CH・IH
日本製

材質／ 本体：鉄（シリコン焼付け塗装）
取っ手：天然木

FEM-26F〔20803〕
エフメイド 200V フライパン 26cm
￥3,000 入数 10
JAN／4970368 208034
製寸／約473×264×92mm 製重／約1,025g
甲寸／約465×290×210mm 甲重／約11.1kg
本深／約48mm
底の厚さ2.0mm

FEM-28I〔20805〕
エフメイド 200V いため鍋 28cm
￥3,300 入数 10
JAN／4970368 208058
製寸／約482×281×142mm 製重／約1,260g
甲寸／約495×320×305mm 甲重／約14.1kg
本深／約77mm
底の厚さ2.0mm

FEM-18T〔20806〕
エフメイド 200V 玉子焼（大）
￥2,000 入数 12
JAN／4970368 208065
製寸／約385×176×98mm 製重／約685g
甲寸／約440×310×230mm 甲重／約9.2kg
本深／約27mm
底の厚さ1.6mm（焼き面サイズ：160×160mm）

FEM-15BT〔20807〕
エフメイド 200V お弁当用玉子焼
￥1,500 入数 12
JAN／4970368 208072
製寸／約334×105×110mm 製重／約315g
甲寸／約355×235×150mm 甲重／約4.4kg
本深／約24mm
底の厚さ1.2mm（焼き面サイズ：158×100mm）

FEM-17T〔20808〕
エフメイド 200V 玉子焼（中）
￥1,800 入数 12
JAN／4970368 208089
製寸／約382×138×100mm 製重／約455g
甲寸／約435×280×230mm 甲重／約7.7kg
本深／約26mm
底の厚さ1.6mm（焼き面サイズ：170×120mm）

VISSE ビッセ

「使い続けられること」使えば
使うほど味わいが出てくる。

〈シリコン焼付け塗装タイプ〉

- 長く使い込むほど油なじみが良くなります。

日本製
本製品はガス火専用調理器具です ガス火専用

材質／ 本体：鉄（シリコン焼付け塗装）
取っ手：天然木

※使い始めの空焼きは不要です。

VI-7906〔17906〕
ビッセ 玉子焼
￥1,600 入数 12
JAN／4970368 179068
製寸／約368×140×94mm 製重／約495g
甲寸／約435×280×230mm 甲重／約7kg
本深／約32mm
底の厚さ1.2mm（焼き面サイズ：170×120mm）

Fe-nix【フェニックス】

※使い始めの空焼きは不要です。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

日本製

CH・IH

材質／	本体：鉄（シリコン焼付け塗装） 底の厚さ1.6mm 取っ手：天然木

炎の中で蘇る不死鳥「フェニックス」
お料理のパートナーとして
末永くご愛用。

〈シリコン焼付け塗装タイプ〉

- 長く使い込むほど油なじみが良くなります。
- 強火調理に便利、家庭でプロの味。

"握る"にこだわった
三角断面
ハンドル

FE-16T〔20505〕
フェニックス　200V 玉子焼（大）
￥1,800　入数 12
JAN／4970368 205057
製寸／約385×176×98mm　製重／約680g
甲寸／約440×310×230mm　甲重／約9.4kg
本深／約27mm（焼き面サイズ：160×160mm）

FE-28I〔20504〕
フェニックス　200V いため鍋 28cm
￥3,000　入数 10
JAN／4970368 205040
製寸／約485×294×130mm　製重／約1,180g
甲寸／約630×360×220mm　甲重／約13.7kg
本深／約79mm

FE-20F〔20501〕
フェニックス　200V フライパン 20cm
￥2,200　入数 12
JAN／4970368 205019
製寸／約404×211×95mm　製重／約675g
甲寸／約440×310×210mm　甲重／約9.1kg
本深／約42mm

FE-24F〔20502〕
フェニックス　200V フライパン 24cm
￥2,400　入数 12
JAN／4970368 205026
製寸／約441×253×112mm　製重／約935g
甲寸／約560×330×230mm　甲重／約12.4kg
本深／約49mm

FE-26F〔20503〕
フェニックス　200V フライパン 26cm
￥2,600　入数 12
JAN／4970368 205033
製寸／約460×272×118mm　製重／約1,070g
甲寸／約550×370×240mm　甲重／約14.3kg
本深／約53mm

VI-7907〔17907〕
ビッセ　目玉焼
￥1,600　入数 12
JAN／4970368 179075
製寸／約336×168×96mm　製重／約380g
甲寸／約360×280×180mm　甲重／約5.2kg
本深／約31mm
底の厚さ1.2mm

VI-7908〔17908〕
ビッセ　弁当用玉子焼
￥1,400　入数 12
JAN／4970368 179082
製寸／約330×104×100mm　製重／約305g
甲寸／約400×200×155mm　甲重／約4.2kg
本深／約23mm
底の厚さ1.2mm（焼き面サイズ：158×100mm）

VI-7909〔17909〕
ビッセ　弁当用目玉焼
￥1,400　入数 12
JAN／4970368 179099
製寸／約317×153×115mm　製重／約315g
甲寸／約360×255×165mm　甲重／約4.4kg
本深／約27mm
底の厚さ1.2mm

NEO-CASTEEL

コンセプトは「Simple!」
エポラスが追い求めた鉄で、本格的な高温調理にも対応。

〈シリコン焼付け塗装タイプ〉

◆使い込むほど油なじみが良くなります。
◆本格的な高温調理に適した鉄製。

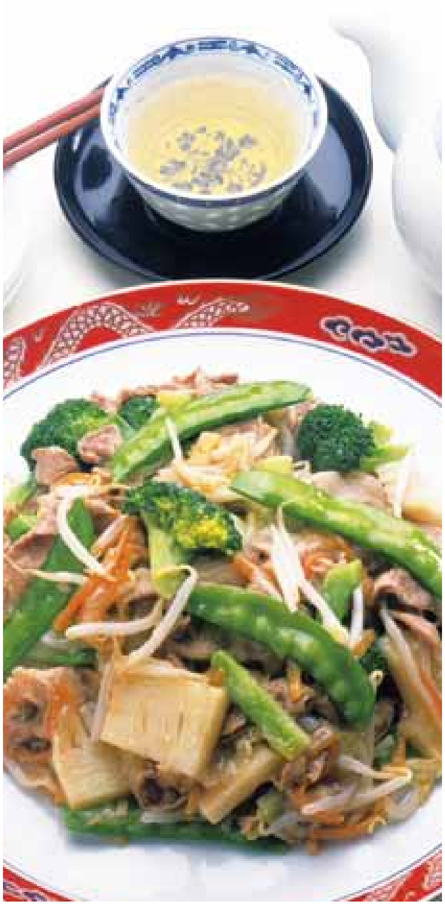
200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ
※NCS-15BTは除く

日本製

材質／ 本体：鉄（シリコン焼付け塗装）
取っ手：フェノール樹脂〈天然木貼り合わせ〉

※使い始めの空焼きは不要です。

NCS-26F〔60402〕
ネオキャスチール　フライパン 26cm
¥2,000 入数 10
JAN／4970368 604027
製寸／約450×263×83mm　製重／約1,065g
甲寸／約520×380×205mm　甲重／約11.7kg
本深／約47mm
底の厚さ1.6mm



NCS-24I〔60403〕
ネオキャスチール　炒め鍋 24cm
¥2,100 入数 10
JAN／4970368 604034
製寸／約428×245×105mm　製重／約755g
甲寸／約530×320×195mm　甲重／約8.4kg
本深／約66mm
底の厚さ1.2mm

NCS-27I〔60404〕
ネオキャスチール　炒め鍋 27cm
¥2,300 入数 10
JAN／4970368 604041
製寸／約455×275×87mm　製重／約875g
甲寸／約570×355×205mm　甲重／約9.7kg
本深／約72mm
底の厚さ1.2mm

NCS-30I〔60405〕
ネオキャスチール　炒め鍋 30cm
¥2,500 入数 10
JAN／4970368 604058
製寸／約494×311×113mm　製重／約1,115g
甲寸／約645×365×240mm　甲重／約12.7kg
本深／約76mm
底の厚さ1.2mm

ガス火専用

NCS-15BT〔60406〕
ネオキャスチール　お弁当用玉子焼
¥1,000 入数 10/30
JAN／4970368 604065
製寸／約310×102×63mm　製重／約275g
甲寸／約370×200×420mm　甲重／約9.7kg
本深／約27mm
底の厚さ1.2mm（焼き面サイズ：130×90mm）

NCS-15M〔60407〕
ネオキャスチール　目玉焼
¥1,200 入数 10/30
JAN／4970368 604072
製寸／約310×165×74mm　製重／約320g
甲寸／約370×245×420mm　甲重／約11.1kg
本深／約28mm
底の厚さ1.2mm

NCS-18T〔60408〕
ネオキャスチール　玉子焼
¥1,200 入数 10/30
JAN／4970368 604089
製寸／約336×130×55mm　製重／約375g
甲寸／約440×235×455mm　甲重／約13.1kg
本深／約28mm
底の厚さ1.2mm（焼き面サイズ：170×120mm）

*HEALTHY COOK
［ ヘルシークック ］

ひとつひとつの鍋がもつ技を料理に合わせて華麗に披露。

- ◆経済的なウォーターシール効果。
- ◆素材を生かしたヘルシー料理が簡単に。
- ◆鍋の特長を活かした料理レシピ付。

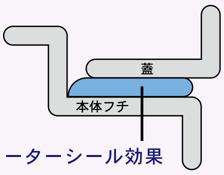
200V・100V
あらゆる熱源に対応
IH
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

日本製

材質／本体：19-0ステンレス鋼・底の厚さ0.8mm
蓋：ステンレス鋼
取っ手・つまみ：フェノール樹脂

ウォーターシール効果とは？

本体と鍋の間に水の膜が張ることで、鍋の内圧が高まり、自然の圧力鍋のような現象が発生します。
この現象が"ウォーターシール効果"です。



フチの幅が広く、高いため、調理中の吹きこぼれ（飛び散り）がより抑えられます。

節約　油も、水分もガス代も最小限で！

ウォーターシール効果によって、調理時間の短縮が可能なうえ、沸騰後はトロ火で十分に調理が可能です。ガス代や電気代も大幅に節約。

冷凍の切身魚などは、解凍しなくても、そのまま予熱した鍋に入れ、フタをしてトロ火で15分から16分加熱すると、裏に返さなくてもふっくら焼き上がります。

栄養　旨味も栄養も逃がさない！

ウォーターシール効果によって、食物の栄養を逃がさずに、最小限の水でゆで上げる無水調理や、最小限の油でヘルシーに焼き上げる無油調理が可能です。

HC-14S〔30501〕
ヘルシークック　片手鍋 14cm
¥4,500　入数 10
JAN／4970368 305016
製寸／約335×167×130mm　製重／約660g
箱寸／約330×170×100mm　箱重／約825g
甲寸／約355×345×515mm　甲重／約9.1kg
本深／約80mm　満水／1.3ℓ

HC-16S〔30502〕
ヘルシークック　片手鍋 16cm
¥5,000　入数 10
JAN／4970368 305023
製寸／約357×191×130mm　製重／約750g
箱寸／約350×195×100mm　箱重／約940g
甲寸／約410×365×510mm　甲重／約10.3kg
本深／約80mm　満水／1.7ℓ

HC-18S〔30503〕
ヘルシークック　片手鍋 18cm
¥5,500　入数 10
JAN／4970368 305030
製寸／約376×211×147mm　製重／約900g
箱寸／約365×220×115mm　箱重／約1,125g
甲寸／約445×380×590mm　甲重／約12.2kg
本深／約95mm　満水／2.5ℓ

HC-18W〔30504〕
ヘルシークック　両手鍋 18cm
¥5,800　入数 10
JAN／4970368 305047
製寸／約324×211×147mm
製重／約1,000g
箱寸／約315×215×105mm
箱重／約1,200g
甲寸／約445×330×555mm
甲重／約12.9kg
本深／約95mm　満水／2.5ℓ

HC-20W〔30505〕
ヘルシークック　両手鍋 20cm
¥6,000　入数 10
JAN／4970368 305054
製寸／約345×232×158mm
製重／約1,160g
箱寸／約325×235×115mm
箱重／約1,385g
甲寸／約485×340×580mm
甲重／約14.7kg
本深／約105mm　満水／3.2ℓ

HC-22W〔30506〕
ヘルシークック　両手鍋 22cm
¥6,500　入数 10
JAN／4970368 305061
製寸／約364×252×175mm
製重／約1,330g
箱寸／約340×260×130mm
箱重／約1,580g
甲寸／約525×355×665mm
甲重／約17.1kg
本深／約120mm　満水／4.6ℓ

HC-24W〔30507〕
ヘルシークック　両手鍋 24cm
¥7,000　入数 10
JAN／4970368 305078
製寸／約385×272×136mm
製重／約1,320g
箱寸／約350×275×95mm
箱重／約1,560g
甲寸／約565×365×485mm
甲重／約16.7kg
本深／約80mm　満水／3.7ℓ

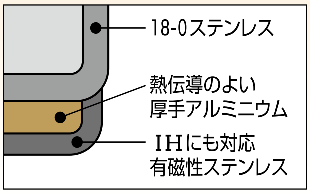
Cherir
Stainless Steel

「おいしい」を身近に。
「美味」の追求をお手伝いしたい。

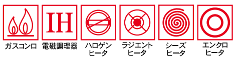
◆ハンドルは丈夫な鋲止めタイプ。
◆ベーシックで扱いやすい鍋。

熱伝導の良いアルミニウムを有磁性ステンレスでサンドイッチ状に包むように溶着しました。

3層底
THREE LAYER BOTTOM



200V・100V
あらゆる熱源に対応



材質／ 本体：18-0ステンレス鋼・底の厚さ3.0㎜（はり底含む）
はり底：アルミニウム・18-0ステンレス鋼
フタ：ステンレス鋼
樹脂部：フェノール樹脂

CH-16S〔41501〕
シェリル　片手鍋 16cm
￥2,600　入数 12

JAN	4970368 415012		
製寸	約345×178×145㎜	製重	約675g
箱寸	約335×185×140㎜	箱重	約905g
甲寸	約690×385×450㎜	甲重	約12.2kg
本深	約84㎜	満水	1.8ℓ

CH-18S〔41502〕
シェリル　片手鍋 18cm
￥2,800　入数 12

JAN	4970368 415029		
製寸	約364×196×155㎜	製重	約795g
箱寸	約350×200×135㎜	箱重	約1,025g
甲寸	約720×420×440㎜	甲重	約13.5kg
本深	約92㎜	満水	2.6ℓ

CH-18W〔41503〕
シェリル　両手鍋 18cm
￥3,000　入数 12

JAN	4970368 415036		
製寸	約310×196×155㎜	製重	約830g
箱寸	約295×205×105㎜	箱重	約1,000g
甲寸	約620×440×340㎜	甲重	約13.2kg
本深	約92㎜	満水	2.6ℓ

CH-20W〔41504〕
シェリル　両手鍋 20cm
￥3,300　入数 12

JAN	4970368 415043		
製寸	約332×218×172㎜	製重	約965g
箱寸	約315×225×115㎜	箱重	約1,170g
甲寸	約645×465×370㎜	甲重	約16kg
本深	約104㎜	満水	3.5ℓ

CH-22W〔41505〕
シェリル　両手鍋 22cm
￥3,800　入数 12

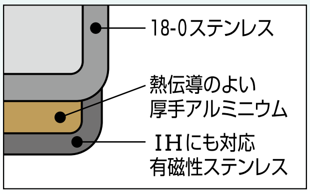
JAN	4970368 415050		
製寸	約355×237×182㎜	製重	約1,065g
箱寸	約325×240×125㎜	箱重	約1,310g
甲寸	約660×500×400㎜	甲重	約17.3kg
本深	約115㎜	満水	4.6ℓ

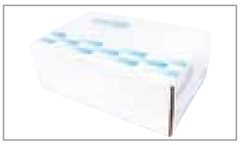
●フェリッシュ FELISH

◆ハンドルは丈夫な錆止めタイプ。
◆調理中は置き場に困らず、手元スッキリなスタンド式フタ。

熱伝導の良いアルミニウムを有磁性ステンレスでサンドイッチ状に包むように圧着しました。

3層底 THREE LAYER BOTTOM





200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

スタンド式フタ

材質／本体：18-0ステンレス鋼
底部：アルミニウム合金・ステンレス鋼
底の厚さ約3.0mm（はり底含む）
ガラス蓋：強化ガラス
つまみ：フェノール樹脂

FEL-14S〔41901〕
フェリッシュ　ステンレス片手鍋 14cm
￥2,500　入数 16
JAN／4970368 419010
製寸／約323×157×130mm　製重／約650g
箱寸／約320×160×115mm　箱重／約820g
甲寸／約685×340×475mm　甲重／約14.2kg
本深／約80mm　満水／1.1ℓ

FEL-16S〔41902〕
フェリッシュ　ステンレス片手鍋 16cm
￥2,800　入数 12
JAN／4970368 419027
製寸／約345×178×140mm　製重／約785g
箱寸／約340×180×120mm　箱重／約975g
甲寸／約690×380×380mm　甲重／約12.7kg
本深／約84mm　満水／1.8ℓ

FEL-18W〔41903〕
フェリッシュ　ステンレス両手鍋 18cm
￥3,000　入数 12
JAN／4970368 419034
製寸／約310×196×147mm　製重／約975g
箱寸／約305×200×105mm　箱重／約1,145g
甲寸／約615×410×360mm　甲重／約14.8kg
本深／約92mm　満水／2.6ℓ

FEL-20W〔41904〕
フェリッシュ　ステンレス両手鍋 20cm
￥3,500　入数 12
JAN／4970368 419041
製寸／約332×218×168mm　製重／約1,175g
箱寸／約300×220×125mm　箱重／約1,380g
甲寸／約620×460×400mm　甲重／約17.5kg
本深／約104mm　満水／3.5ℓ

ボニール Boneal

お手入れカンタン。
調理の様子が分かりやすい。

◆内外面ミラー仕上げ。◆透明ガラス蓋。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

材質／本体：18-0ステンレス鋼（底の厚さ0.5mm）
蓋：強化ガラス
樹脂部：フェノール樹脂
目皿：ステンレス鋼 ※BO-16MKのみ
中子：ステンレス鋼
※BO-16NM・BO-18NM

BO-16MK〔42001〕
ボニール　兼用鍋 16cm（目皿付）
￥2,500　入数 12
JAN／4970368 420016
製寸／約295×178×163mm　製重／約780g
目皿／約φ157×35mm（100g）
箱寸／約290×180×130mm　箱重／約1,010g
甲寸／約600×380×410mm　甲重／約13.7kg
本深／約111mm　満水／2.4ℓ

BO-16NM〔42002〕
ボニール　二段蒸し器片手 16cm
￥3,000　入数 12
JAN／4970368 420023
製寸／約383×178×182mm　製重／約875g
箱寸／約355×180×140mm　箱重／約1,120g
甲寸／約730×390×450mm　甲重／約15.2kg
本深／約79mm　満水／1.7ℓ

BO-18NM〔42003〕
ボニール　二段蒸し器両手 18cm
￥3,500　入数 12
JAN／4970368 420030
製寸／約315×196×198mm　製重／約1,165g
箱寸／約290×200×158mm　箱重／約1,315g
甲寸／約600×425×500mm　甲重／約17.8kg
本深／約84mm　満水／2.3ℓ

Be-taste
ビーテイスト

- ◆底面が広く、熱伝導率を向上させたケトルです。
- ◆熱まわりが良いので早めにお湯が沸きます。
- ◆ハンドル部は樹脂面が多いのでつかみやすい。
- ◆笛吹きタイプ。
- ◆ハンドル可倒式。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
IH
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ
CH・IH

BET-25K〔50110〕
ビーテイスト　早沸き笛吹ケトル2.5ℓ

¥3,000　入数 12

JAN／4970368 501104
製寸／約245×225×220mm　製重／約680g
箱寸／約225×225×150mm　箱重／約855g
甲寸／約465×465×470mm　甲重／約11.2kg
満水／2.5ℓ　適正／約1.6ℓ

材質／本体:17-3.5ステンレス鋼
底部:16-0ステンレス鋼・底の厚さ0.45mm
フタ:ステンレス鋼
取っ手・ツマミ・笛部:フェノール樹脂

Activo
アクティーボ

広い底面で沸騰スピードUP。(当社比)
見た目もワイドなケトル。

◆笛吹きタイプ。◆ハンドル可倒式。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
IH
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ
CH・IH

AC-27K〔40801〕
アクティーボ
笛吹ケトル早沸きタイプ 2.7ℓ

¥5,000　入数 12

JAN／4970368 408014
製寸／約248×226×223mm　製重／約750g
箱寸／約225×225×155mm　箱重／約935g
甲寸／約470×470×490mm　甲重／約12.3kg
満水／2.7ℓ　適正／約1.8ℓ

材質／本体:18-8ステンレス鋼
底部:18-0ステンレス鋼・底の厚さ0.5mm
フタ:ステンレス鋼
取っ手・ツマミ:フェノール樹脂
笛部樹脂:66ナイロン

ベジフル
Vegetables & Fruits

野菜&果物がモチーフのフレッシュカラー。ステンレス製でお手入れ簡単!

- ◆キュートなフォルムでキッチンを明るく!
- ◆ハンドル可倒式。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
IH
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ
CH・IH

材質／本体:17-3.5ステンレス鋼
底部:16-0ステンレス鋼
底の厚さ0.45mm
樹脂部:6ナイロン
フタ:ステンレス鋼(焼付け塗装)

●沸騰をお知らせしてくれる笛吹きタイプ。

●シンプルなストレートタイプ。

VF-F23T〔50201〕
ベジフル　笛吹きケトル2.3ℓ
(トマトテイスト)

¥3,000　入数 12

JAN／4970368 502019
製寸／約218×205×235mm
製重／約520g
箱寸／約205×210×158mm
箱重／約680g
甲寸／約645×440×350mm
甲重／約19.1kg
満水／2.3ℓ　適正／約1.6ℓ

VF-F23L〔50202〕
ベジフル　笛吹きケトル2.3ℓ
(レモンテイスト)

¥3,000　入数 12

JAN／4970368 502026
製寸／約218×205×235mm
製重／約520g
箱寸／約205×210×158mm
箱重／約680g
甲寸／約645×440×350mm
甲重／約19.1kg
満水／2.3ℓ　適正／約1.6ℓ

VF-S23T〔50203〕
ベジフル　ストレートケトル2.3ℓ
(トマトテイスト)

¥4,000　入数 12

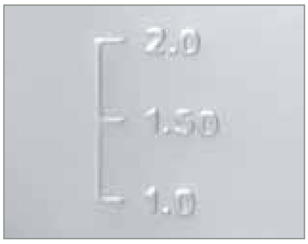
JAN／4970368 502033
製寸／約215×185×217mm
製重／約550g
箱寸／約170×190×155mm
箱重／約690g
甲寸／約585×400×340mm
甲重／約19.1kg
満水／2.3ℓ

VF-S23L〔50204〕
ベジフル　ストレートケトル2.3ℓ
(レモンテイスト)

¥4,000　入数 12

JAN／4970368 502040
製寸／約215×185×217mm
製重／約550g
箱寸／約170×190×155mm
箱重／約690g
甲寸／約585×400×340mm
甲重／約19.1kg
満水／2.3ℓ

For cooking of everyday
Arge
アージェ



●内面に便利な容量目盛付き。
（ケトル除く）

軽量で負担軽減。熱伝導率が良く、毎日のお料理にお役立ち！

◆分量の目安がわかりやすい便利な目盛付。
◆熱伝導率が良く、軽くて使いやすいアルミ製。

材質／本体：アルミニウム合金
（アルマイト加工）底の厚さ1.0mm
取っ手・ツマミ：フェノール樹脂
蓋：アルミニウム合金（アルマイト加工）

ARG-14S〔47601〕
アージェ　片手鍋 14cm
￥1,600　入数 2/32
JAN／4970368 476013
製寸／約302×153×125mm　製重／約265g
甲寸／約605×345×690mm　甲重／約12.8kg
本深／約67mm　満水／1.1ℓ

ARG-16S〔47602〕
アージェ　片手鍋 16cm
￥1,800　入数 2/24
JAN／4970368 476020
製寸／約323×173×135mm　製重／約325g
甲寸／約635×383×580mm　甲重／約11.8kg
本深／約77mm　満水／1.6ℓ

ARG-18S〔47603〕
アージェ　片手鍋 18cm
￥2,000　入数 2/24
JAN／4970368 476037
製寸／約360×193×147mm　製重／約395g
甲寸／約720×425×640mm　甲重／約14.3kg
本深／約85mm　満水／2.3ℓ

ARG-20W〔47604〕
アージェ　両手鍋 20cm
￥2,400　入数 2/24
JAN／4970368 476044
製寸／約313×214×160mm　製重／約490g
甲寸／約610×470×675mm　甲重／約16.8kg
本深／約97mm　満水／3.2ℓ

ARG-20K〔47611〕
アージェ　ケトル 2.0ℓ
￥2,800　入数 30
JAN／4970368 476112
製寸／約222×173×215mm　製重／約370g
甲寸／約610×420×740mm　甲重／約17.2kg
満水／2.0ℓ

旬華 しゅんか

日本の昔ながらの伝統を思わせる槌目模様。毎日使える機能的なアルミ鍋。

◆熱伝導率のよいアルミ製！
◆軽量だから調理やお手入れの負担軽減。
◆手軽にゆで物・煮物料理に使えます。
◆盛り付けに便利な注ぎ口付。
◆ハンドルは手になじむ天然木を採用。

本製品は ガス火専用 調理器具です
ガス火専用

材質／本体：アルミニウム合金
（底の厚さ2.0mm）
取っ手：天然木

SNK-18U〔21101〕
旬華　槌目アルミ行平鍋 18cm
￥1,100　入数 20
JAN／4970368 211010
製寸／約342×196×96mm　製重／約365g
包重／約375g
甲寸／約415×365×265mm　甲重／約8.2kg
本深／約75mm　満水／1.4ℓ

SNK-20U〔21102〕
旬華　槌目アルミ行平鍋 20cm
￥1,200　入数 20
JAN／4970368 211027
製寸／約360×215×112mm　製重／約435g
包重／約445g
甲寸／約480×420×275mm　甲重／約9.6kg
本深／約80mm　満水／1.8ℓ

深いいね

調理に便利な深いいフライパン！
炒める・煮るに程よい深さ！

◆炒め物がこぼれにくい深型タイプ。
◆深さで煮物や茹で物に便利！
◆両側に盛り付けがラクな注ぎ口付。
◆ガス火はもちろん、IH電磁調理器
100V・200V対応！

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

内面
フッ素樹脂加工

材質／本体：アルミニウム合金
はり底：16-0ステンレス
（底の厚さ2.4mm（はり底を含む））
ハンドル：フェノール樹脂
内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：焼付け塗装（底面を除く）

FKI-20F〔89401〕
深いいね　IH対応両口フライパン 20cm
￥2,000　入数 10
JAN／4970368 894015
製寸／約395×215×108mm　製重／約485g
甲寸／約445×305×255mm　甲重／約6.2kg
本深／約65mm

FKI-24F〔89402〕
深いいね　IH対応両口フライパン 24cm
￥2,500　入数 10
JAN／4970368 894022
製寸／約457×250×125mm　製重／約635g
甲寸／約525×345×235mm　甲重／約8.3kg
本深／約70mm

FKI-26F〔89403〕
深いいね　IH対応両口フライパン 26cm
￥2,800　入数 10
JAN／4970368 894039
製寸／約475×270×148mm　製重／約735g
甲寸／約565×375×275mm　甲重／約9.5kg
本深／約80mm

FKI-28F〔89404〕
深いいね　IH対応両口フライパン 28cm
￥3,000　入数 10
JAN／4970368 894046
製寸／約502×292×135mm　製重／約825g
甲寸／約605×385×295mm　甲重／約10.5kg
本深／約80mm

Daily Egg Pan

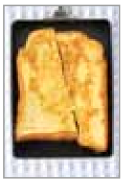
毎日使えて大活躍！
こげつきにくくきれいに
焼けるマーブル加工。

◆蓋付だから目玉焼きの白身がふっくら仕上がる！
◆耐久性の高いマーブルコーティングで
焦げ付きにくくキレイに焼ける。
◆カーブしたフチで
玉子焼や餃子の
返しもラクラク。

毎日使えて
大活躍！

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

内面
フッ素樹脂加工



●朝食に。●つまみに。

DEP-01〔07715〕
デイリーエッグパン
￥2,000　入数 20
JAN／4975192 077153
製寸／約350×140×60mm　製重／約515g
箱寸／約350×145×68mm　箱重／約570g
甲寸／約460×370×330mm　甲重／約12.6kg
本深／約30mm

材質／本体：アルミニウム合金
貼底：ステンレス鋼
（底の厚さ2.5mm（貼底を含む））
蓋：ステンレス鋼
樹脂部：フェノール樹脂
ハンドル：アルミダイキャスト
内面：マーブルフッ素樹脂加工
外面：焼付塗装

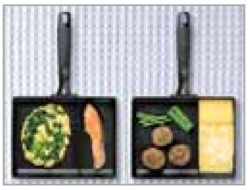
Morning Egg Pan

これは便利!玉子焼きと
炒めが同時に作れる
画期的なエッグパン！

◆仕切に高さがあり具材がこぼれにくく、炒めものもラクラク！
◆卵1個でお弁当にピッタリのミニ玉子焼も厚焼き玉子も
これ1個でOK。
◆熱回りの良い厚手のアルミキャスト製！

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

内面
フッ素樹脂加工



●2つの料理が同時に
できて大変重宝します。

MEP-01〔07199〕
モーニングエッグパン
￥2,500　入数 14
JAN／4975192 071991
製寸／約362×230×57mm　製重／約760g
箱寸／約232×184×40mm　箱重／約810g
甲寸／約580×580×260mm　甲重／約12.8kg
本深／約30mm

材質／本体：アルミニウム合金
はり底：ステンレス鋼
底の厚さ4.0mm（はり底含む）
金具・フック：アルミダイキャスト
ハンドル：フェノール樹脂
内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：焼付け塗装（底面を除く）

ベジフル
Vegetables & Fruits

野菜＆果物がモチーフのフレッシュカラー。
こびりつきにくい内面加工で調理がしやすい！

◆四角い玉子焼きをキレイに作ろう。
◆内面フッ素樹脂加工で焦げ付きにくく少量の油で調理できます。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ
内面 フッ素樹脂加工

① **VF-01M**〔50205〕
ベジフル IH対応 フタ付玉子焼 13×18cm（マンゴーテイスト）
￥2,500 入数 18
JAN／4970368 502057

② **VF-01A**〔50206〕
ベジフル IH対応 フタ付玉子焼 13×18cm（アボカドテイスト）
￥2,500 入数 18
JAN／4970368 502064

製寸	約350×138×74mm	製重	約430g
包寸	約372×145×74mm	包重	約475g
甲寸	約440×385×280mm	甲重	約9.6kg
本深	約30mm		

材質／本体：アルミニウム合金
（内面：フッ素樹脂塗膜加工・外面：焼付け塗装（底面を除く））
底部：ステンレス鋼（クロム16%）
底の厚さ2.4mm（はり底を含む）
取っ手・ツマミ：フェノール樹脂
（耐熱温度150℃）
ふた：アルミニウム合金（フッ素樹脂塗膜加工）

◆目玉焼きがキレイに焼ける！
◆ミニフライパンとしても重宝します。

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ
内面 フッ素樹脂加工

③ **VF-02M**〔50207〕
ベジフル IH対応 フタ付目玉焼 16cm（マンゴーテイスト）
￥2,000 入数 18
JAN／4970368 502071

④ **VF-02A**〔50208〕
ベジフル IH対応 フタ付目玉焼 16cm（アボカドテイスト）
￥2,000 入数 18
JAN／4970368 502088

製寸	約325×169×80mm	製重	約580g
箱寸	約355×175×80mm	箱重	約685g
甲寸	約540×375×440mm	甲重	約13.6kg
本深	約42mm		

材質／本体：アルミニウム合金
（内面：フッ素樹脂塗膜加工・外面：焼付け塗装（底面を除く））
底部：ステンレス鋼（クロム16%）
底の厚さ2.4mm（はり底を含む）
取っ手・ツマミ：フェノール樹脂
（耐熱温度150℃）
ふた：強化ガラス

◆卵1個で玉子焼きが作れてお弁当作りに便利！
◆汚れが落としやすい内面フッ素加工。

本製品はガス火専用調理器具です
ガス火専用
内面 フッ素樹脂加工

⑤ **VF-03M**〔50209〕
ベジフル フタ付お弁当用玉子焼 8×18cm（マンゴーテイスト）
￥2,000 入数 18
JAN／4970368 502095

⑥ **VF-03A**〔50210〕
ベジフル フタ付お弁当用玉子焼 8×18cm（アボカドテイスト）
￥2,000 入数 18
JAN／4970368 502101

製寸	約365×88×70mm	製重	約260g
包寸	約365×88×70mm	包重	約290g
甲寸	約375×280×285mm	甲重	約6.1kg
本深	約24mm		

材質／本体：アルミニウム合金
（内面：フッ素樹脂塗膜加工・外面：焼付け塗装（底面を除く））底の厚さ2mm
取っ手・ツマミ：フェノール樹脂
（耐熱温度150℃）
ふた：アルミニウム合金（フッ素樹脂塗膜加工）

サラウンド

ウォームカラーが卓上をなごませ、卓上が華やかになる優しいカラー。
ご家庭で使い易いサイズの軽量型アルミ鍋です。

◆内面はお手入れが楽なフッ素樹脂加工。
◆調理中にも中の様子が確認できるガラス蓋。
◆深型なので煮込み料理に便利。
◆たっぷりのお湯が沸かせるので茹で物がしやすい！

みんなでワイワイ！煮込み料理

たっぷり煮られる深型鍋♪

200V・100V
あらゆる熱源に対応
ガスコンロ 電磁調理器 ハロゲンヒータ ラジエントヒータ シーズヒータ エンクロヒータ
内面 フッ素樹脂加工

材質／本体：アルミニウム合金
（内面：フッ素樹脂加工・外面：焼付け塗装）
はり底：ステンレス鋼（クロム18%）
底の厚さ2.6mm（はり底を含む）
蓋：強化ガラス
取っ手・つまみ：フェノール樹脂

SRU-22D〔21403〕
サラウンド IH対応シチューポット 22cm
￥4,000 入数 9
JAN／4970368 214035

製寸	約345×230×220mm	製重	約1,470g
箱寸	約300×240×180mm	箱重	約1,755g
甲寸	約730×330×555mm	甲重	約16.8kg
本深	約148mm	満水	5.5ℓ

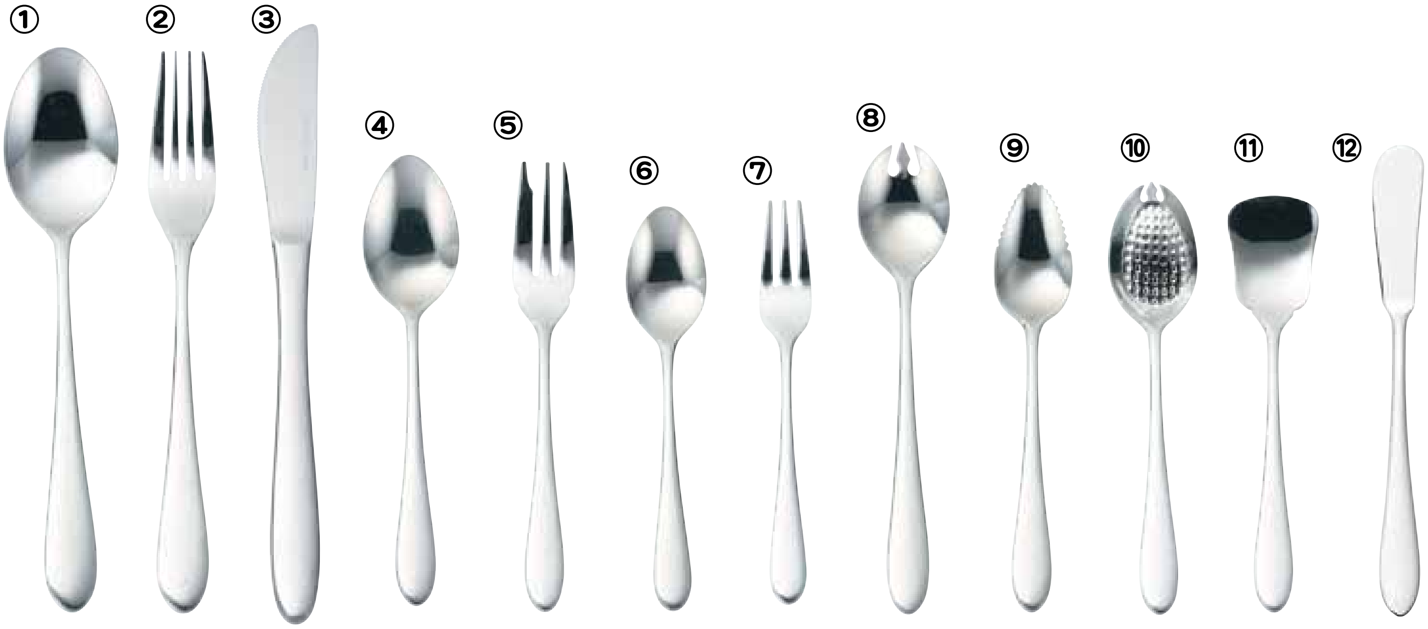
Vesta ウェスタ

ギリシャ神話で家庭の女神を
意味するウェスタ。
女神が見守る温かい食卓。

エポラスの洋食器
高級感と使いやすさを併えたシンプルで機能的なスタイル。

日本製 食器洗浄器対応

材質／ 本体：18-10ステンレス鋼
（デザートナイフのみステンレス鋼）



① VE-01〔12201〕
ウェスタ　デザートスプーン
￥350 入数 12/240
JAN／4970368 122019
製寸／約175×36×23㎜
製重／約35g
包寸／約210×36×23㎜
包重／約37g
甲寸／約285×240×165㎜
甲重／約9.4kg

② VE-02〔12202〕
ウェスタ　デザートフォーク
￥350 入数 12/240
JAN／4970368 122026
製寸／約180×21×20㎜
製重／約30g
包寸／約215×30×20㎜
包重／約32g
甲寸／約285×240×165㎜
甲重／約8.2kg

③ VE-03〔12203〕
ウェスタ　デザートナイフ
￥400 入数 12/240
JAN／4970368 122033
製寸／約210×17×5㎜
製重／約61g
包寸／約238×30×5㎜
包重／約63g
甲寸／約500×260×185㎜
甲重／約16.1kg

④ VE-04〔12204〕
ウェスタ　ティースプーン
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122040
製寸／約138×30×18㎜
製重／約17g
包寸／約175×30×18㎜
包重／約18g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約9.6kg

⑤ VE-05〔12205〕
ウェスタ　ケーキフォーク
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122057
製寸／約141×20×17㎜
製重／約15g
包寸／約179×30×17㎜
包重／約16g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約8.5kg

⑥ VE-06〔12206〕
ウェスタ　コーヒースプーン
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122064
製寸／約125×25×16㎜
製重／約15g
包寸／約164×30×16㎜
包重／約16g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約9.4kg

⑦ VE-07〔12207〕
ウェスタ　フルーツフォーク
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122071
製寸／約125×16×18㎜
製重／約12g
包寸／約162×30×18㎜
包重／約13g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約8kg

⑧ VE-08〔12208〕
ウェスタ　メロンスプーン
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122088
製寸／約150×29×15㎜
製重／約20g
包寸／約180×30×15㎜
包重／約21g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約11.3kg

⑨ VE-09〔12209〕
ウェスタ
グレープフルーツスプーン
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122095
製寸／約135×25×17㎜
製重／約15g
包寸／約170×30×17㎜
包重／約17g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約9.1kg

⑩ VE-10〔12210〕
ウェスタ　イチゴスプーン
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122101
製寸／約135×28×18㎜
製重／約17g
包寸／約172×30×18㎜
包重／約19g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約9.4kg

⑪ VE-11〔12211〕
ウェスタ　アイススプーン
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122118
製寸／約133×28×12㎜
製重／約17g
包寸／約168×30×12㎜
包重／約19g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約9.4kg

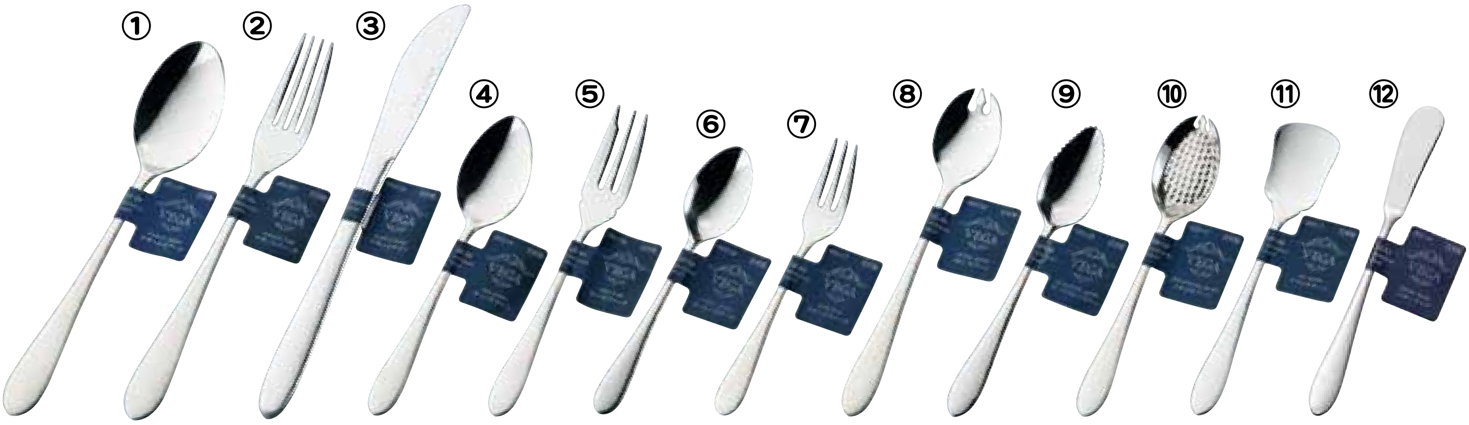
⑫ VE-12〔12212〕
ウェスタ　バターナイフ
￥250 入数 24/480
JAN／4970368 122125
製寸／約140×15×21㎜
製重／約15g
包寸／約173×30×21㎜
包重／約17g
甲寸／約335×210×180㎜
甲重／約8.7kg

VEGA

日本製
洗 食器洗浄器対応

材質／ 本体：18-10ステンレス鋼
（デザートナイフのみステンレス鋼）

銀河の西にある
一等星を意味するベガ。
その輝きをイメージした
カトラリー。



① **VEG-01**〔12301〕
ベガ
デザートスプーン
¥350　入数 48/288
JAN／4970368 123016
製寸／約175×36×23mm
製重／約35g
甲寸／約175×195×130mm
甲重／約11.3kg

② **VEG-02**〔12302〕
ベガ
デザートフォーク
¥350　入数 48/288
JAN／4970368 123023
製寸／約180×21×20mm
製重／約30g
甲寸／約175×195×130mm
甲重／約10.2kg

③ **VEG-03**〔12303〕
ベガ
デザートナイフ
¥400　入数48/192
JAN／4970368 123030
製寸／約210×17×5mm
製重／約61g
甲寸／約195×225×135mm
甲重／約12.8kg

④ **VEG-04**〔12304〕
ベガ
ティースプーン
¥250　入数72/432
JAN／4970368 123047
製寸／約138×30×18mm
製重／約17g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約8.7kg

⑤ **VEG-05**〔12305〕
ベガ
ケーキフォーク
¥250　入数 72/432
JAN／4970368 123054
製寸／約141×20×17mm
製重／約15g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約7.7kg

⑥ **VEG-06**〔12306〕
ベガ
コーヒースプーン
¥250　入数 72/432
JAN／4970368 123061
製寸／約125×25×16mm
製重／約15g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約7.7kg

⑦ **VEG-07**〔12307〕
ベガ
フルーツフォーク
¥250　入数 72/432
JAN／4970368 123078
製寸／約125×16×18mm
製重／約12g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約6.4kg

⑧ **VEG-08**〔12308〕
ベガ
メロンスプーン
¥250　入数60/360
JAN／4970368 123085
製寸／約150×29×15mm
製重／約20g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約8.4kg

⑨ **VEG-09**〔12309〕
ベガ
グレープフルーツスプーン
¥250　入数60/360
JAN／4970368 123092
製寸／約135×25×17mm
製重／約15g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約7kg

⑩ **VEG-10**〔12310〕
ベガ
イチゴスプーン
¥250　入数60/360
JAN／4970368 123108
製寸／約135×28×18mm
製重／約17g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約7kg

⑪ **VEG-11**〔12311〕
ベガ
アイススプーン
¥250　入数60/360
JAN／4970368 123115
製寸／約133×28×12mm
製重／約17g
甲寸／約165×220×115mm
甲重／約7kg

⑫ **VEG-12**〔12312〕
ベガ
バターナイフ
¥250　入数60/360
JAN／4970368 123122
製寸／約140×15×21mm
製重／約15g
甲寸／約230×180×160mm
甲重／約6.1kg

Days
デイズ

耐荷重 3.0kg

キッチンのちょっと便利を応援！生活になじむベーシックカラーで登場。

◆伸縮タイプでシンクにピッタリセッティング！
調理スペースを確保できます。
◆錆にくいステンレス製で衛生的！

◆野菜や食器の水切りに！
◆ステンレスパイプは、スライドさせても安定感があり手軽に水切りできます。

●使わない時は立てて置けるので場所を取らず邪魔になりません。

●洋食器や箸なども手軽に水切りできる小物ポケット付。

DS-01〔28101〕
デイズ　シンクスライド調理台L
まな板プレート付
（[41～63cm]までのシンク幅に対応）

￥1,500　入数 30

JAN／4970368 281013
製寸／約460～700×180×20mm　製重／約440g
包寸／約520×190×20mm　包重／約490g
甲寸／約475×375×315mm　甲重／約15.5kg

材質／本体：ステンレス鋼
フレーム：ABS樹脂（耐熱温度70℃）
まな板プレート：ABS樹脂（耐熱温度70℃）

DS-02〔28102〕
デイズ
シンクスライド調理台M
（[35～53cm]までのシンク幅に対応）

￥1,200　入数 30

JAN／4970368 281020
製寸／約400～580×180×20mm　製重／約285g
包寸／約470×190×20mm　包重／約320g
甲寸／約420×375×315mm　甲重／約10.5kg

材質／本体：ステンレス鋼
フレーム：ABS樹脂（耐熱温度70℃）

DS-03〔28103〕
デイズ
シンクスライドBOX 小物ポケット付
（[36.5～56cm]までのシンク幅に対応）

￥2,800　入数 24

JAN／4970368 281037
製寸／約390～590×170×93mm
製重／約535g（本体485g・小物ポケット50g）
箱寸／約450×175×95mm　箱重／約735g
甲寸／約835×360×625mm　甲重／約19.4kg

材質／本体：ステンレス鋼
フレーム：ABS樹脂（耐熱温度70℃）
小物ポケット：ポリプロピレン

キッチンのちょっと便利を応援！生活になじむキュートカラーで登場。

DS-01P〔28104〕
デイズ　シンクスライド調理台L
まな板プレート付（ピンク）
（[41～63cm]までのシンク幅に対応）

￥1,500　入数 30

JAN／4970368 281044
製寸／約460～700×180×20mm　製重／約440g
包寸／約520×190×20mm　包重／約490g
甲寸／約475×375×315mm　甲重／約15.5kg

材質／本体：ステンレス鋼
フレーム：ABS樹脂（耐熱温度70℃）
まな板プレート：ABS樹脂（耐熱温度70℃）

DS-02P〔28105〕
デイズ
シンクスライド調理台M（ピンク）
（[35～53cm]までのシンク幅に対応）

￥1,200　入数 30

JAN／4970368 281051
製寸／約400～580×180×20mm　製重／約285g
包寸／約470×190×20mm　包重／約320g
甲寸／約420×375×315mm　甲重／約10.5kg

材質／本体：ステンレス鋼
フレーム：ABS樹脂（耐熱温度70℃）

DS-03P〔28106〕
デイズ シンクスライドBOX
小物ポケット付（ピンク）
（[36.5～56cm]までのシンク幅に対応）

￥2,800　入数 24

JAN／4970368 281068
製寸／約390～590×170×93mm
製重／約535g（本体485g・小物ポケット50g）
箱寸／約450×175×95mm　箱重／約735g
甲寸／約835×360×625mm　甲重／約19.4kg

材質／本体：ステンレス鋼
フレーム：ABS樹脂（耐熱温度70℃）
小物ポケット：ポリプロピレン

ピュアライフ PURE LIFE

◆スライド式水切りトレーで溜まった水を簡単除去。
◆手を傷つけにくいWコーティング樹脂加工。

材質／本体：スチール
（エポキシ粉体焼付け塗装・クリア仕上）
トレー・ポケット：ポリプロピレン
※2段水切りバスケットのみ、ポケットが付きます。

PUL-01〔26301〕
ピュアライフ
一段水切りバスケット
￥2,000　入数 24
JAN／4970368 263019
製寸／約440×295×130㎜　製重／約600g
甲寸／約600×450×500㎜　甲重／約19.7kg

PUL-03P〔26303〕
ピュアライフ
パイプ式二段水切りバスケット
￥4,000　入数 10
JAN／4970368 263033
製寸／約440×295×370㎜　製重／約1,330g
箱寸／約370×300×145㎜　箱重／約1,640g
甲寸／約755×385×620㎜　甲重／約17kg

Frula STAINLESS STEEL

◆ステンレス鋼を使用しているので衛生的。
◆パイプ式なので丈夫で安定性があり長持ちします。
◆スライド式水切りトレーで溜まった水を簡単除去。

材質／本体：ステンレス鋼
トレー：ステンレス鋼
ポケット：ポリプロピレン

水廻りをきれいに収納し
華のある生活を。

FU-02P〔26802〕
フルーラ
パイプ式二段水切りバスケット
￥8,000　入数 8
JAN／4970368 268021
製寸／約475×290×380㎜　製重／約1,605g
箱寸／約415×300×150㎜　箱重／約2,030g
甲寸／約635×440×630㎜　甲重／約17.7kg

狭い調理台も使いやすく！

PUL-03PS〔26306〕
ピュアライフ
二段水切りバスケット スリムタイプ
￥3,000　入数 12
JAN／4970368 263064
製寸／約445×245×352㎜　製重／約1,040g
箱寸／約420×240×110㎜　箱重／約1,300g
甲寸／約700×435×510㎜　甲重／約17.2kg

ラディス RADISS

生活スタイルに合わせて使い方を変えられる
コンパクトで使い勝手の良い水切りトレー。

材質／本体・トレー：ポリプロピレン
耐熱温度：100℃
※包装仕様：シュリンクパック
（ラベル付）

日本製

◆少量の水切りに場所を取らないコンパクトタイプ。
◆水がシンクに流れるトレーなので、水切り楽々。
◆コンパクトサイズなので使わない時に立掛けて置いても邪魔になりません。
◆トレーだけでも水切りとして使え、便利です。
◆キッチンを明るくするキュートなカラーをセレクト。

RAD-03G〔25571〕
ラディス
コンパクト水切りトレー（グリーン）
￥1,500　入数 20
JAN／4970368 255717
製寸／本体：約380×246×50㎜　製重／約315g
トレー：約395×255×28㎜　約240g
包寸／約395×255×56㎜　包重／約555g
甲寸／約520×410×590㎜　甲重／約12kg

RAD-03W〔25574〕
ラディス
コンパクト水切りトレー（ホワイト）
￥1,500　入数 20
JAN／4970368 255748
製寸／本体：約380×246×50㎜　製重／約315g
トレー：約395×255×28㎜　約240g
包寸／約395×255×56㎜　包重／約555g
甲寸／約520×410×590㎜　甲重／約12kg

RAD-03P〔25573〕
ラディス
コンパクト水切りトレー（ピンク）
￥1,500　入数 20
JAN／4970368 255731
製寸／本体：約380×246×50㎜　製重／約315g
トレー：約395×255×28㎜　約240g
包寸／約395×255×56㎜　包重／約555g
甲寸／約520×410×590㎜　甲重／約12kg

グレーシア
gracia

日本製
食器洗浄器対応
材質／ 18-8ステンレス鋼

GR-21〔71521〕
グレーシア
足付ストレーナー　15cm
￥2,000　入数 10/40
JAN／4970368 715211
製寸／約303×162×74㎜　製重／約195g

GR-22〔71522〕
グレーシア
足付ストレーナー　18cm
￥2,300　入数 10/40
JAN／4970368 715228
製寸／約342×192×85㎜　製重／約225g

GR-23〔71523〕
グレーシア
足付ストレーナー　21cm
￥2,600　入数 10/40
JAN／4970368 715235
製寸／約392×218×90㎜　製重／約300g

GR-31〔71531〕
グレーシア
D型ボイルストレーナー　18cm用
￥2,000　入数 10/40
JAN／4970368 715310
製寸／約295×178×160㎜　製重／約200g

GR-32〔71532〕
グレーシア
D型ボイルストレーナー　20cm用
￥2,400　入数 10/40
JAN／4970368 715327
製寸／約310×198×160㎜　製重／約230g

GR-03〔71503〕
グレーシア
デラックス深型ザル　18cm
￥1,400　入数 10/40
JAN／4970368 715037
製寸／約φ198×92㎜　製重／約190g

GR-04〔71504〕
グレーシア
デラックス深型ザル　20cm
￥1,600　入数 10/40
JAN／4970368 715044
製寸／約φ220×105㎜　製重／約220g

GR-05〔71505〕
グレーシア
デラックス深型ザル　22.5cm
￥1,800　入数 10/40
JAN／4970368 715051
製寸／約φ245×115㎜　製重／約270g

GR-06〔71506〕
グレーシア
デラックス深型ザル　25cm
￥2,100　入数 10/40
JAN／4970368 715068
製寸／約φ270×125㎜　製重／約310g

GR-07〔71507〕
グレーシア
デラックス深型ザル　27.5cm
￥2,400　入数 10/40
JAN／4970368 715075
製寸／約φ295×131㎜　製重／約355g

GR-08〔71508〕
グレーシア
デラックス深型ザル　30cm
￥2,700　入数 10/40
JAN／4970368 715082
製寸／約φ320×126㎜　製重／約395g

GR-09〔71509〕
グレーシア
デラックス深型ザル　33cm
￥3,000　入数 10/40
JAN／4970368 715099
製寸／約φ350×132㎜　製重／約440g

GR-41〔71541〕
グレーシア　ボール 13cm
￥1,000　入数 30
JAN／4970368 715419
製寸／約φ146×52㎜　製重／約85g

GR-42〔71542〕
グレーシア　ボール 15cm
￥1,200　入数 30
JAN／4970368 715426
製寸／約φ165×58㎜　製重／約105g

GR-43〔71543〕
グレーシア　ボール 18cm
￥1,400　入数 30
JAN／4970368 715433
製寸／約φ196×70㎜　製重／約180g

GR-44〔71544〕
グレーシア　ボール 21cm
￥1,800　入数 30
JAN／4970368 715440
製寸／約φ224×80㎜　製重／約235g

GR-45〔71545〕
グレーシア　ボール 24cm
￥2,100　入数 30
JAN／4970368 715457
製寸／約φ262×95㎜　製重／約300g

GR-46〔71546〕
グレーシア　ボール 27cm
￥2,500　入数 30
JAN／4970368 715464
製寸／約φ286×95㎜　製重／約450g

GR-47〔71547〕
グレーシア　ボール 30cm
￥3,200　入数 20
JAN／4970368 715471
製寸／約φ320×107㎜　製重／約545g

グレーシア
gracia

日本製

材質／ 18-8ステンレス鋼
GR-62・GR-66のみステンレス鋼
吸盤：塩化ビニール

GR-61〔71561〕
グレーシア
小物ポケット（吸盤付）
￥1,500　入数 10/60
JAN／4970368 715617
製寸／約95×80×115mm
製重／約75g

GR-62〔71562〕
グレーシア
メッシュシンクコーナー
￥1,300　入数 10/40
JAN／4970368 715624
製寸／約209×149×123mm
製重／約155g

GR-63〔71563〕
グレーシア
メッシュシンクコーナー ミニ
￥1,200　入数 10/40
JAN／4970368 715631
製寸／約188×138×117mm
製重／約125g

キッチンをもっと清潔に、使い勝手を良くする小物たちです。

GR-65〔71565〕
グレーシア
メッシュ三角コーナー ミニ
￥1,600　入数 6/60
JAN／4970368 715655
製寸／約178×128×95mm
製重／約85g

GR-66〔71566〕
グレーシア
メッシュたわし入れ（吸盤付）
￥1,200　入数 10/40
JAN／4970368 715662
製寸／約170×115×80mm
製重／約110g

GR-54〔71554〕
グレーシア
3WAY　水切りボール　21cm
￥3,800　入数 20
JAN／4970368 715549
製寸／約φ235×125mm
製重／約320g

ディ　ディ
DAY&DAY

サビに強く清潔な
ステンレス製のボールと、
水切り・収納に
使いやすいザル。

①

②

材質／ 本体：ステンレス鋼

洗 食器洗浄器対応

①81708
ディ＆ディ
ボール3点セット（ネット入）
￥2,000　入数 20
JAN／4970368 817083
製寸／ボール18cm 約φ185×72mm
ボール21cm 約φ210×78mm
ボール24cm 約φ247×91mm
製重／ボール18cm 約105g
ボール21cm 約130g
ボール24cm 約160g
甲寸／約525×515×360mm
甲重／約9.6kg

材質／ 本体：18-8ステンレス鋼

②83101
ディ＆ディ
ザル3点セット（ネット入）
￥2,000　入数 25
JAN／4970368 831010
製寸／ザル15cm 約φ150×62mm
ザル19cm 約φ189×95mm
ザル25cm 約φ250×117mm
製重／ザル15cm 約50g
ザル19cm 約110g
ザル25cm 約180g
甲寸／約645×530×353mm
甲重／約9.7kg

まとめてすくえる油切りざる。取っ手付きで使いやすい。

- ◆鍋より一回り小さいものがオススメです。
- ◆フライドポテトなどを揚げたとき、箸で取り出すのは一苦労。油切りざるをセットしてから揚げれば引き上げるだけで良いので調理の負担が軽減できます。
- ◆野菜やマカロニ、麺類などゆで物専用のボイルストレーナーとしても!
- ◆サビに強いステンレス製。

材質/ 本体:ステンレス鋼
樹脂部:シリコン樹脂

●小回りのきくミニタイプ。サッとすくえて便利です。

TM-01〔69301〕
天ぷら名人　すくい油きり
¥1,000　入数10/40
JAN/4970368 693014
製寸/約303×130×50mm　製重/約115g
包寸/約303×130×50mm　包重/約120g
甲寸/約330×280×345mm　甲重/約6.3kg

●鍋にすっぽりラクラク油切り。16～18cmの鍋にオススメ。

TM-02〔69302〕
天ぷら名人　ミニ揚げ鍋油きりざる
¥1,200　入数10/40
JAN/4970368 693021
製寸/約315×145×115mm　製重/約160g
包寸/約315×145×115mm　包重/約170g
甲寸/約595×350×280mm　甲重/約8.7kg
本深/約75mm

●深型タイプ。一度に油切りができて作業が楽に!

TM-03〔69303〕
天ぷら名人　深型天ぷら鍋油きりざる
¥1,500　入数10/40
JAN/4970368 693038
製寸/約350×180×142mm　製重/約215g
包寸/約350×180×142mm　包重/約225g
甲寸/約685×385×390mm　甲重/約11.9kg
本深/約115mm

ふっくらかき揚げが!すっきり出来る!厚くて丸～い!かき揚げが自宅で簡単に!

- ◆使い方は簡単!
- ◆天ぷら鍋の油が適温になったら、かき揚げリングを油の中に沈め食材を入れるだけの手軽さ!
- ◆ふっくらと厚みのある、かき揚げが自宅で楽しめます。
- ◆うどんや蕎麦などに入れたり、かき揚げ丼にピッタリ!

SKR-01〔69292〕
すっきり かき揚げリング
¥1,200　入数6/72
JAN/4970368 692925
製寸/約95×90×290mm　製重/約175g
包寸/約95×95×290mm　包重/約185g
甲寸/約460×455×465mm　甲重/約16kg

材質/ 本体:ステンレス鋼
樹脂部:ポリプロピレン(耐熱温度110℃)
リングサイズ:直径9cm

①油が適温になったら本品を天ぷら鍋に入れて下さい。

③かき揚げが浮いてきたらリングを外す。

②かき揚げの具材をリング内に入れて下さい。

④ひっくり返して、揚げたら出来上がり。

鉄中華道具小物

- ◆耐久性のある丈夫な業務用調理小物。

日本製

材質/ 本体:鉄(クリア塗装)
取っ手:天然木

81906
鉄製中華お玉(小)
¥1,100　入数100
JAN/4970368 819063
製寸/約435×106×56mm
製重/約240g

81907
鉄製中華お玉(大)
¥1,300　入数100
JAN/4970368 819070
製寸/約435×114×76mm
製重/約270g

81908
鉄製中華返し
¥1,100　入数100
JAN/4970368 819087
製寸/約412×104×36mm
製重/約200g

揚物専用 温度計
取付金具付

◆適温が見やすい文字盤だからおいしく揚がる温度を逃しません。

●揚げ物をおいしくするための小さな助っ人。初心者の人もベテランの人にも重宝するアイテム。

MI-100〔69291〕
揚物専用温度計
￥1,500　入数 6/72
JAN／4970368 692918
製寸／約φ37×113mm　製重／約20g
包寸／約135×120×40mm　包重／約35g

材質／温度計部：アルミニウム合金
取付金具：ステンレス鋼
温度センサー：真鍮(ニッケルめっき仕上)

※水洗厳禁

Petit cook プチクック

適温が見やすい文字盤だから
おいしく揚がる温度を逃しません。

◆揚げ物をおいしくするための小さな助っ人！
◆初心者の方もベテランの方も重宝するアイテム。
◆取り付け金具でカンタン取り付け！
※鍋の形やサイズに合わせて調整できます。

●はつらつと元気が出る人気のグリーン。

①

●若者に人気のビビットなピンク！

②

① **PC-100G**〔42115〕
プチクック
揚げ物専用温度計 カバー付(グリーン)
￥1,800　入数10/120
JAN／4970368 421150

② **PC-100P**〔42114〕
プチクック
揚げ物専用温度計 カバー付(ピンク)
￥1,800　入数10/120
JAN／4970368 421143
製寸／約115×38×38mm　製重／約20g
包寸／約150×60×140mm　包重／約28g
甲寸／約360×350×380mm　甲重／約5.4kg

材質／温度計部：アルミニウム合金
カバー：シリコーンゴム、耐熱温度：220℃〜−20℃
取り付け金具：ステンレス鋼
温度センサー：真鍮(ニッケルめっき仕上)

※水洗厳禁

EMJ

心はずむお料理の名脇役！

日本製
洗 食器洗浄器対応

材質／網部：18-8ステンレス鋼
枠部：18-0ステンレス鋼

①　②

① **25114**
EMJ　うらごし 18cm
￥600　入数 30
JAN／4970368 251146
製寸／約φ194×51mm　製重／約100g
甲寸／約600×410×275mm　甲重／約4kg

② **25115**
EMJ　うらごし 21cm
￥900　入数 30
JAN／4970368 251153
製寸／約φ218×73mm　製重／約160g
甲寸／約665×450×375mm　甲重／約6kg

ご馳走倶楽部

ステンレス製で衛生的。四季を通して活躍。

日本製
洗 食器洗浄器対応

材質／〈ザル〉アミ部：18-8ステンレス鋼
枠部：ステンレス鋼
〈トレー〉ステンレス鋼

GC-25S〔67851〕
ご馳走倶楽部
浅ザル・トレーセット 25cm
￥2,400　入数 20
JAN／4970368 678516
製寸／ザル 約φ250×56mm　トレー 約φ241×17mm
製重／ザル 約130g　トレー 約130g
箱寸／約260×260×65mm　箱重／約370g
甲寸／約540×280×690mm　甲重／約8.3kg

GC-31S〔67852〕
ご馳走倶楽部
浅ザル・トレーセット 31cm
￥2,800　入数 20
JAN／4970368 678523
製寸／ザル 約φ310×62mm　トレー 約φ304×25mm
製重／ザル 約185g　トレー約250g
箱寸／約315×315×75mm　箱重／約580g
甲寸／約645×330×720mm　甲重／約13.2kg

手を汚さずに快適調理!ネイルも気にならない!自分の手のような使い心地!

- ◆肉や魚でも手がベタベタしたりヌルヌルしないので快適!
- ◆ネイルも気にならず、手を洗う回数が減るので手あれ防止にも。
- ◆トンカツなど熱い揚げ物を切る時にも便利!
- ◆にんにく等の嫌なにおいも気になりません。
- ◆手の中にスッポリ入る掴みやすい形状!
- ◆特殊加工のバネ性で適度な掴み心地を実現!(特許取得済)

●蝶のハネがモチーフの丸みをおびたフォルム。

●鳥のハネがモチーフでナミナミ形状がエレガント。

3508 〔69350〕
スマートトング ミニ 蝶
¥1,200 入数 12/120
JAN/4562208 693508
製寸/全長約150mm 製重/約55g
包寸/約220×90×27mm 包重/約70g
甲寸/約560×365×470mm 甲重/約11.6kg

3515 〔69351〕
スマートトング ミニ 翠
¥1,200 入数 12/120
JAN/4562208 693515
製寸/全長約150mm 製重/約55g
包寸/約220×90×27mm 包重/約70g
甲寸/約560×365×470mm 甲重/約11.6kg

日本製
材質/ステンレス鋼

HI Heat ハイヒート

電気プレートに適した耐熱270℃対応 キッチンツール。

- ◆66ナイロンにグラスファイバーを配合し、MAX270℃に対応。
- ◆表面の塗装を痛めない耐熱性の高いキッチンツール。

① ② ③ ④

日本製

材質/本体:66ナイロン+グラスファイバー
(耐熱温度270℃)
金属部:ステンレス鋼

① **HI-01B** 〔05801〕
ハイヒート お玉
¥800 入数 12/120
JAN/4970368 058011
製寸/約294×95×77mm 製重/約75g
包寸/約294×95×77mm 包重/約80g
甲寸/約505×380×430mm 甲重/約12.5kg

② **HI-02B** 〔05802〕
ハイヒート ターナー
¥800 入数 12/120
JAN/4970368 058028
製寸/約312×70×51mm 製重/約72g
包寸/約312×90×51mm 包重/約77g
甲寸/約465×345×370mm 甲重/約11.5kg

③ **HI-03B** 〔05803〕
ハイヒート バタービーター
¥800 入数 12/120
JAN/4970368 058035
製寸/約314×75×17mm 製重/約65g
包寸/約314×90×17mm 包重/約70g
甲寸/約395×345×370mm 甲重/約10.5kg

④ **HI-04B** 〔05804〕
ハイヒート 起こし金
¥800 入数 12/120
JAN/4970368 058042
製寸/約261×90×43mm 製重/約70g
包寸/約261×90×43mm 包重/約75g
甲寸/約480×295×265mm 甲重/約11kg

リスタ LISTA

美味しいみそ汁は日本の味。

- ◆ハンドルには抗菌加工。
- ◆お鍋に立て置きできるストッパー付。

① ②

日本製

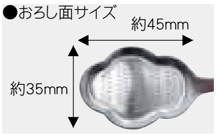
材質/本体:ステンレス鋼、網部:18-8ステンレス鋼
ハンドル:抗菌剤入ポリプロピレン
(耐熱温度110℃)

① **LI-2911** 〔82911〕
リスタ みそこしセット
¥1,200 入数 12/120
JAN/4970368 829116
製寸/みそこし:約232×93×95mm 製重/約70g
豆お玉:約194×59×33mm 約40g
甲寸/約820×365×400mm 甲重/約16kg

② **LI-2912** 〔82912〕
リスタ 万能こしセット
¥1,500 入数 6/60
JAN/4970368 829123
製寸/万能こし:約278×127×133mm 製重/約110g
ミニお玉:約218×63×52mm 約35g
甲寸/約820×365×400mm 甲重/約12kg

ちょっと薬味をおろすのに便利！ ジンジャーティーなどを お手軽に楽しめます♪

- ◆生姜・ニンニク・生ワサビなどに！
- ◆おろしてそのまま混ぜれば残さず使えて経済的！
- ◆切れ味が良く、繊維が絡みにくいので洗い流しが簡単。
- ◆柄の部分には梅の花の刻印入。



29001
おろしてみま専科
¥500 入数 12/300

JAN／4582435 290011
製寸／約148×35×22mm 製重／約24g
包寸／約220×59×23mm 包重／約30g
甲寸／約270×240×380mm 甲重／約10kg

日本製
材質／ステンレス鋼(クロム18%)(サテン仕上)

nyanko spoon オープナー付 にゃんこスプーン

缶を開けてそのまますくえる！ 猫の手を借りてラクラク快適に！

- ◆ネイルを傷つけることなくプルタブを楽々開けれる！
- ◆力の無いお子様や、ご高齢の方にも大変便利！
- ◆缶を開けたらスプーンの方でそのままかき出せます。
- ◆長めのサイズなのでレトルトパウチもかき出せます。
- ◆かき出しやすいように先端が薄めの仕様に。
- ◆普段の料理にはモチロン、ペットフードにも！

① **3812**〔69381〕
オープナー付にゃんこスプーン(白たま)
¥350 入数 12/120
JAN／4562208 693812

② **3829**〔69382〕
オープナー付にゃんこスプーン(桃たま)
¥350 入数 12/120
JAN／4562208 693829

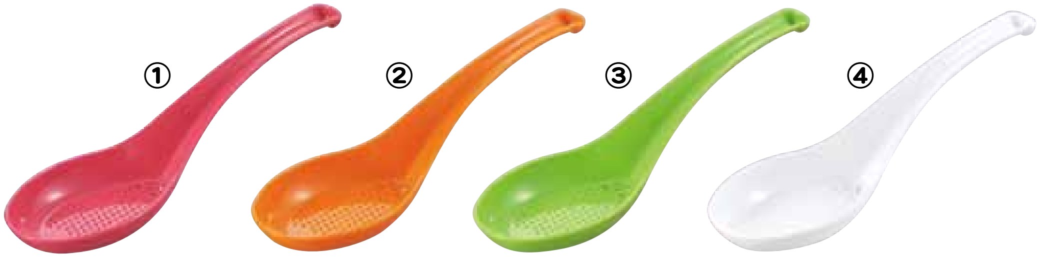
③ **3836**〔69383〕
オープナー付にゃんこスプーン(黄たま)
¥350 入数 12/120
JAN／4562208 693836
製寸／約33×185mm 製重／約19g
包寸／約270×85×20mm 包重／約26g
甲寸／約440×305×360mm 甲重／約4.4kg

日本製
材質／66ナイロン 耐熱温度180℃

ニンニクやショウガなど、薬味がおろせるユニークなレンゲ君！ カラフルなカラーでキュートに新登場！

- ◆レンゲの内面で薬味が簡単におろせて便利！
- ◆ラーメンやお鍋の具材だけがすくえるキュートな穴付。
- ◆用途やお好みに合わせて選べる4色カラー。

日本製
材質／本体：アクリル樹脂(耐熱温度80℃)



PC-R20POP〔42165〕
プチクック すりおろしレンゲ君 2本組 POPディスプレーセット
¥7,000 入数 1/10
JAN／4970368 421655
製寸／約170×50×36mm 製重／約13g
包寸／約245×70×25mm 包重／約28g
甲寸／約770×335×420mm 甲重／約8.5kg
台紙付サイズ／約750×315×65mm 台紙付重／約710g

① **PC-R01**〔42161〕
プチクック すりおろしレンゲ君 2本組(ピンク)
¥350 入数 20/120
JAN／4970368 421617

② **PC-R02**〔42162〕
プチクック すりおろしレンゲ君 2本組(オレンジ)
¥350 入数 20/120
JAN／4970368 421624

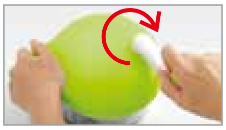
③ **PC-R03**〔42163〕
プチクック すりおろしレンゲ君 2本組(グリーン)
¥350 入数 20/120
JAN／4970368 421631

④ **PC-R04**〔42164〕
プチクック すりおろしレンゲ君 2本組(ホワイト)
¥350 入数 20/120
JAN／4970368 421648
製寸／約170×50×36mm 製重／約13g
包寸／約245×70×25mm 包重／約28g
甲寸／約420×255×330mm 甲重／約4.6kg
20入小箱サイズ／約245×210×100mm 小箱重／約700g

◆くるくる回してカンタンみじん切り!
ハンバーグなどの下ごしらえに!

STEP1
たまねぎは皮をむき8分の1に切る。にんじんは皮をむき2～3cm角に切る。

STEP2
刃をセットした本体にカットした野菜を入れてフタをして、ハンドルをしっかりとさしこむ。



STEP3
片手でふたを押さえながら、お好みの切り加減になるまで時計回りにハンドルをまわす。

STEP4
フタをはずして出来上がり。刃に気をつけてください。

PC-KM01〔42185〕
プチクック 回転みじん切り器(ピンク)
¥2,500 入数 24
JAN/4970368 421853
製寸/約210×180×180mm 製重/約460g
箱寸/約210×180×145mm 箱重/約610g
甲寸/約435×555×605mm 甲重/約16.4kg

PC-KM02〔42186〕
プチクック 回転みじん切り器(グリーン)
¥2,500 入数 24
JAN/4970368 421860
製寸/約210×180×180mm 製重/約460g
箱寸/約210×180×145mm 箱重/約610g
甲寸/約435×555×605mm 甲重/約16.4kg

日本製

材質/ 本体:AS樹脂(耐熱温度70～−20℃)
蓋・蓋裏・ハンドル・支柱:ABS樹脂(耐熱温度80～−20℃)
ギア:ジュラコン樹脂(耐熱温度80～−20℃)
スベリ止めリング:ポリエチレン(耐熱温度90～−30℃)
カッター刃:ステンレス鋼

◆簡単にシャキシャキ白髪ねぎを作ることができます。
◆専用安全ホルダーで安全にスライスすることができます。
◆食材を手で押さえることが少なく、匂いも付きにくい。

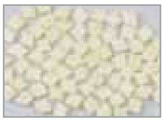
日本製

62017
白髪ねぎスライサー
¥1,500 入数 48
JAN/4980511 620170
製寸/本体:約55×15×340mm 製重/約108g
安全ホルダー:約60×55×110mm 約78g
箱寸/約100×60×450mm 箱重/約236g
甲寸/約380×500×450mm 甲重/約12.5kg

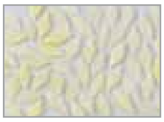
材質/ ABS樹脂・ステンレス刃物鋼

◆しょうがとにんにくに特化したスライサー。
◆千切りと角型菱形のみじん切りができます。
◆食材を手で押さえない為、においが付かず安全。
◆コンパクト設計。

日本製



角型



菱形

千切り

62011
GG(ジンジャー&ガーリック)スライサー
千切り・みじん切りタイプ 白
¥1,200 入数 60
JAN/4980511 620118
製寸/スライサー本体:約60×10×275mm 製重/約78g
安全ホルダー:約60×60×60mm 約58g
箱寸/約80×65×320mm 箱重/約166g
甲寸/約330×520×450mm 甲重/約11kg

材質/ スライサー本体:ABS樹脂・ステンレス刃物鋼
安全ホルダー:ABS樹脂

◆しょうがとにんにくに特化した平切りスライサー。
◆約1mm厚にスライスすることができます。
◆食材を直接手で押えない為、においが付かず安全。
◆コンパクト設計。

日本製

①

②

① **62010**
GG(ジンジャー&ガーリック)スライサー
平切タイプ グリーン
¥1,000 入数 60
JAN/4980511 620101

② **62012**
GG(ジンジャー&ガーリック)スライサー
平切タイプ オレンジ
¥1,000 入数 60
JAN/4980511 620125
製寸/スライサー本体:約60×10×275mm 製重/約73g
安全ホルダー:約60×55×60mm 約42g
包寸/約80×60×320mm 包重/約147g
甲寸/約330×480×450mm 甲重/約10kg

材質/ スライサー本体:ABS樹脂・ステンレス刃物鋼
安全ホルダー:ABS樹脂

◆細目と荒目の2枚プレート付。
◆しょうがなどの繊維を排出しやすいおろし刃の形状。
◆食材が当りやすいアーチ形状。
◆安定した形状の受け皿。
◆すべりにくいゴム足付。

日本製

62002
GG(ジンジャー&ガーリック)グレーター
白
¥1,000 入数 60
JAN/4980511 620026
製寸/GGグレーター:約55×10×150mm 製重/約24g
ダイコングレーター:約55×10×150mm 約24g
受け皿:約90×25×180mm 約44g
箱寸/約115×40×230mm 箱重/約92g
甲寸/約250×580×500mm 甲重/約8.5kg

材質/ GGグレーター・ダイコングレーター:ABS樹脂
受け皿:PP樹脂・シリコンゴム

Alivio スタンド鍋つまみ

材質／本体:フェノール樹脂
ネジ・座金:ステンレス鋼
パッキン:シリコン樹脂

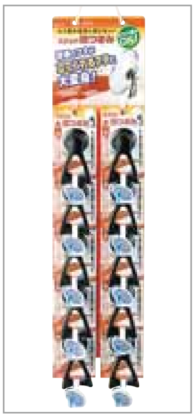
普通の蓋がスタンド式蓋に変身！ もう置き場所に困らない！

◆しっかりして持ちやすいツマミ。
◆ガラス蓋にも取付け可能。

AL-1418〔89101〕
アリビオ
スタンド鍋つまみ 14cm～18cm用
￥350 入数 10/100
JAN／4970368 891014
製寸／約90×53×42㎜
製重／約45g
包寸／約125×75×45㎜
包重／約50g
甲寸／約660×340×250㎜
甲重／約6.8kg

AL-2022〔89102〕
アリビオ
スタンド鍋つまみ 20cm～22cm用
￥400 入数 10/100
JAN／4970368 891021
製寸／約123×54×45㎜
製重／約60g
包寸／約153×75×48㎜
包重／約65g
甲寸／約680×340×250㎜
甲重／約8.1kg

AL-2428〔89103〕
アリビオ
スタンド鍋つまみ 24cm～28cm用
￥450 入数 10/100
JAN／4970368 891038
製寸／約145×60×67㎜
製重／約80g
包寸／約178×75×70㎜
包重／約85g
甲寸／約700×340×300㎜
甲重／約10.4kg



※10ヶ単位の台紙付
となります。

◆鍋物の具材入れ・麺類、野菜等の水切りザル
として使用可能。(グラス等の水切りも可能)
◆高さが7cmと薄いので冷蔵庫にも入ります。

日本製

材質／ポリプロピレン

① **KN-060P**〔79241〕
角ザル・トレーセット ピンク
￥1,000 入数8/32
JAN／4562323 792414

② **KN-060G**〔79240〕
角ザル・トレーセット グリーン
￥1,000 入数8/32
JAN／4562323 792407
製寸／ザル:約380×225×65㎜
トレー:約380×225×65㎜
製重／約180g
約200 g
包寸／約380×225×70㎜
包重／約384g
甲寸／約385×240×230㎜
甲重／約3.7kg
トレー容量／2,400㎖

◆3つのフチで液体の飛び散りを防ぎ、水分は傾斜でミゾに溜まる様になっているので
居間で果物を剥いたり・料理の下準備などの作業をするにはちょうどいいまな板です。
◆コンパクトで軽量なので持ち運びもラクに行えます。
◆もちろん普通のまな板としても使えます。

日本製

他にもこんな使い方

① **M-31BK**〔79205〕
居間板 ブラック
￥1,000 入数8/32
JAN／4562323 792056

② **M-31W**〔79206〕
居間板 ホワイト
￥1,000 入数8/32
JAN／4562323 792063

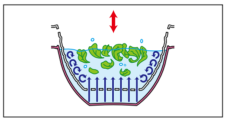
③ **M-31P**〔79207〕
居間板 ピンク
￥1,000 入数8/32
JAN／4562323 792070
製寸／約300×235×35㎜
製重／約180g
包寸／約325×240×38㎜
包重／約210g
甲寸／約360×320×360㎜
甲重／約9kg

材質／ポリプロピレン(抗菌剤入)

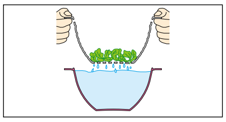
洗 食器洗浄器対応

材質／ポリプロピレン

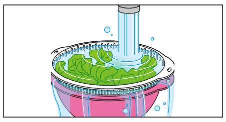
日本製



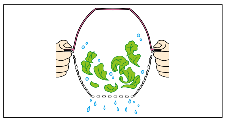
ザルを上下させ凸形状で乱流を
つくる事で食材が不規則に動き
ザル内で摩擦を起こし洗浄する。
(お米洗いも出来ます)



食材の水切りや麺類の湯切りも、
ザルを持上げる事で手際よく水
切りができ便利。



ザルとボールに高低差を具備して
いるので一体化した時、隙間があ
き、隙間から水のみが流れ出るの
で食材が流出するのを防止する。



重ね合せた時、ザルとボールが
しっかり固定するので中身が、こ
ぼれる心配なく手早く水切りが
完了する。

※凸形状とは、乱流を起こすと共に洗濯板の様に凹凸に
沿って洗うと汚れが落ちやすい。

① **BN-245P**〔79231〕
野菜洗浄ザル・ボールセット スッキリ
ピンク
￥1,000 入数8/32
JAN／4562323 792315

② **BN-245G**〔79230〕
野菜洗浄ザル・ボールセット スッキリ
グリーン
￥1,000 入数8/32
JAN／4562323 792308
製寸／ザル:約270×240×140㎜
ボール:約270×240×120㎜
製重／約162g
約163 g
包寸／約380×280×145㎜
包重／約340g
甲寸／約245×250×355㎜
甲重／約2.95kg
ボール容量／2,900㎖

ARTEAL

アルティール

ALL STAINLESS STEEL COOKING KNIFE

◆サビに強いステンレス鋼製！
◆お手入れ簡単、食器洗い乾燥機対応！
◆丈夫で衛生的、ステンレス一体構造！

材質／刀身：ステンレス刃物鋼
　　　ハンドル：ステンレス鋼

食器洗浄器対応

ダンプBOX販売陳列例
（例：三徳包丁32丁入）

ART-01〔83201〕
アルティール　三徳庖丁
￥2,500　入数10/60
JAN／4970368 832017
製寸／（刃渡り）160mm　約288×43×21mm
製重／約115g
包寸／約370×70×25mm
包重／約170g
甲寸／約390×300×370mm
甲重／約13.5kg

ART-02〔83202〕
アルティール　牛刀庖丁
￥2,500　入数10/60
JAN／4970368 832024
製寸／（刃渡り）172mm　約305×39×21mm
製重／約110g
包寸／約370×70×25mm
包重／約165g
甲寸／約390×300×370mm
甲重／約12.8kg

ART-03〔83203〕
アルティール　小型三徳庖丁
￥2,300　入数10/60
JAN／4970368 832031
製寸／（刃渡り）140mm　約261×36×17mm
製重／約75g
包寸／約330×60×22mm
包重／約115g
甲寸／約350×260×330mm
甲重／約8.4kg

GOURMET DX

High-Carbon Stainless Steel

グルメデラックス

お料理のバリエーションが広がる
使いやすい4点セット。
キッチンの必需品を揃えました。

◆穴明き（空気孔）とリブ（凸部）の作用により、切った物が
　はなれやすい三徳包丁。
◆リンゴの皮むきや、アウトドアに最適なペティナイフです。
◆硬いカニの甲羅もよく切れる、キッチンの必需品
　キッチンハサミ。
◆コンパクトで軽量なので食材をよそう時に使いやすい。

GM-01〔05601〕
グルメDX
穴明き庖丁（リブ付）三徳タイプ
￥2,500　入数 12/60
JAN／4970368 056017
製寸／（刃渡り）169mm　約289×45×18mm
製重／約92g
包寸／約365×75×23mm　包重／約152g
甲寸／約470×390×315mm　甲重／約11.8kg

材質／刀身：ハイカーボンステンレス鋼
　　　ハンドル：ABS樹脂（耐熱温度80℃）

GM-4K〔05603〕
グルメDX　クッキング4点セット
￥5,000　入数 10/30
JAN／4970368 056031
包寸／約387×190×35mm　包重／約506g
甲寸／約630×420×380mm　甲重／約17.5kg

① 穴明き庖丁（リブ付）
製寸／（刃渡り）169mm　約289×45×18mm
製重／約92g
材質／刀身：ハイカーボンステンレス刃物鋼
　　　ハンドル：ABS樹脂（耐熱温度80℃）

② ペティナイフ
製寸／（刃渡り）123mm　約215×29×16mm
製重／約38g
材質／刀身：ハイカーボンステンレス刃物鋼
　　　ハンドル：ABS樹脂（耐熱温度80℃）

③ キッチンハサミ
製寸／約203×77×15mm　製重／約100g
材質／金属部：ハイカーボンステンレス鋼
　　　樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度80℃）

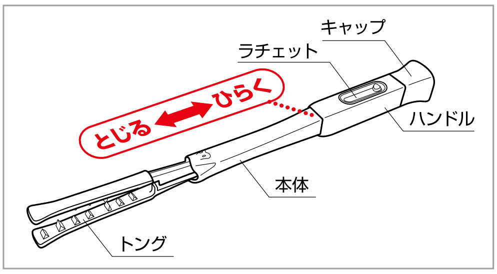
④ カッティングボード
製寸／約260×170×3mm　製重／約115g
材質／原料樹脂：ポリプロピレン
　　　（耐熱温度100℃）

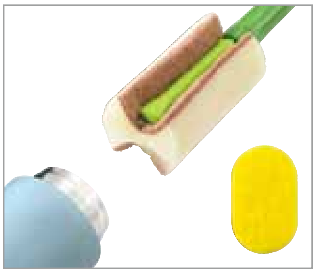
ご自宅のスポンジを"パクッ"とくわえてササッと洗う!

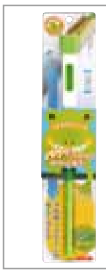
◆スポンジが取り外しできて衛生的! ◆本体は繰り返し使えて経済的! ◆自立できて省スペース。
◆ロングタイプで高さのあるボトルも小さいボトルもラクラク洗浄♪ ◆冷水筒・マグボトルの底まで洗える。
◆汚れてもスポンジ部分の取り換えで済むので経済的! ◆ネイルを痛めず洗いものができる!

日本製　食器洗い乾燥機対応

材質／ポリプロピレン・ナイロン







① **W-01G**〔79250〕
深物洗浄ハンドル ワニワニ棒(グリーン)
¥1,000　入数 12/72
JAN／4562323 792506

② **W-01P**〔79251〕
深物洗浄ハンドル ワニワニ棒(ピンク)
¥1,000　入数 12/72
JAN／4562323 792513

③ **W-01B**〔79252〕
深物洗浄ハンドル ワニワニ棒(ブラック)
¥1,000　入数 12/72
JAN／4562323 792520

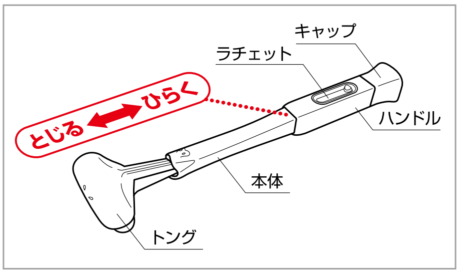
製寸／約34×31×358mm	製重／約80g
包寸／約420×90×40mm	包重／約110g
甲寸／約900×375×440mm	甲重／約13.5kg

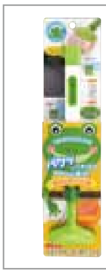
ご自宅のスポンジを"パクッ"とくわえてササッと洗う!

◆スポンジが取り外しできて衛生的! ◆キッチンペーパーを挟んで軽い拭き取りにも!
◆本体は繰り返し使えます! ◆汚れてもスポンジ部分の取り換えで済むので経済的!
◆トング部は横広タイプなので安定して使うことができます。◆自立できて省スペース。

日本製　食器洗い乾燥機対応

材質／ハンドル・キャップ:ポリプロピレン
トング・ラチェット部:ナイロン





① **W-02G**〔79253〕
洗浄ハンドル ケロケロ棒(グリーン)
¥1,000　入数 12/72
JAN／4562323 792537

② **W-02P**〔79254〕
洗浄ハンドル ケロケロ棒(ピンク)
¥1,000　入数 12/72
JAN／4562323 792544

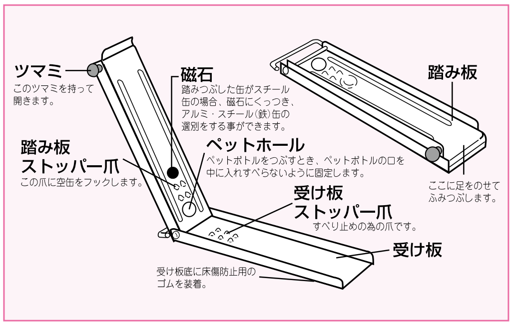
③ **W-02B**〔79255〕
洗浄ハンドル ケロケロ棒(ブラック)
¥1,000　入数 12/72
JAN／4562323 792551

製寸／約70×31×310mm	製重／約70g
包寸／約370×90×30mm	包重／約100g
甲寸／約625×450×395mm	甲重／約12kg

リサイクルクラッシャー 踏み踏み

楽しくつぶして
資源リサイクル。

◆飲料用空缶(190mℓ～1.0ℓまで)コンパクトにつぶし、
磁石によりアルミとスチール缶を選別することができます。
◆飲料用空ペットボトル(500mℓ～2.0ℓまで)もコンパクトに
つぶせます。



RC-2M〔69102〕
リサイクルクラッシャー踏み踏み ミニ
¥4,000　入数 8
JAN／4970368 691027

製寸／約319×164×48mm	製重／約1,930g
箱寸／約335×190×75mm	箱重／約2,140g
甲寸／約390×350×305mm	甲重／約17.4kg

日本製

材質／本体:鉄(シリコン焼付け塗装)
踏み板2.0mm・受け台2.3mm
ツマミ:ポリプロピレン

株式会社エポラス
EPORAS CO.,LTD.

本社／〒959-1288 新潟県燕市燕620番地
TEL (0256) 62-6111㈹　FAX (0256) 63-9239
E-mail planning@eporas.co.jp

●掲載商品の価格には消費税が含まれておりません。
●製品・包装仕様、商品コード、品名、入数、価格は予告なく変更する場合がございます。
●使用の際は付属の取扱説明書をよく読んでから使用してください。
●印刷物の為、製品の色が実物と異なる場合もあります。
●商品によってはやむを得ない諸事情により、取扱いを中止する場合もありますので、ご了承ください。

商品スペックの見方

JAN／JANコード
製寸／製品サイズ
製重／製品重量
箱寸／化粧箱サイズ
箱重／化粧箱重量
包寸／化粧箱以外の包装サイズ
包重／化粧箱以外の包装重量
甲寸／カートンサイズ
甲重／カートン重量
本深／本体深さ
満水／満水容量
適正／適正水(油)量

(例)
GT-22W〔68802〕
極天　極厚揚げ鍋 22cm

￥4,000　入数 8

JAN／4970368 688027
製寸／約277×238×114㎜　製重／約1,965g
箱寸／約260×245×120㎜　箱重／約2,215g
甲寸／約495×275×505㎜　甲重／約18.6kg
本深／約69㎜　満水／2.1 ℓ　適正／約0.8 ℓ

材質／本体:鉄(シリコン焼付け塗装)底の厚さ3.2㎜
取っ手:鉄(シリコン焼付け塗装)
アミ:鉄(クロムメッキ)

200V・100V
あらゆる熱源に対応

ガスコンロ　電磁調理器　ハロゲンヒータ　ラジエントヒータ　シーズヒータ　エンクロヒータ

SG CH・IH
対人賠償責任保険付 製品安全協会
"クッキングヒーター用調理器具のSGマーク"
このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されるマークです。SGマーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

このカタログでは、SGマーク認定製品に下記のマークを表示してあります。

SG CH・IH